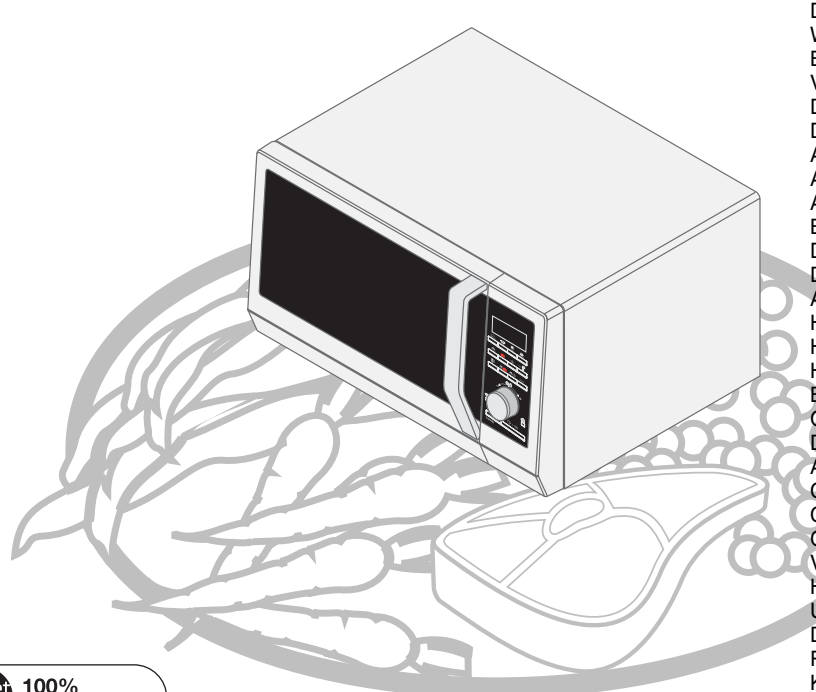
CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 1 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing en kooktips

CE137N / CE137NM
CE137NE /CE137NEM



Korte aanwijzingen voor direct gebruik 2
Stoomreiniging (alleen CE137NE / CE137NEM) 2
Bedieningspaneel 3
Oven 4
Accessoires 4
Over deze gebruiksaanwijzing 5
Veiligheidsvoorschriften 5
De magnetronoven installeren 6
De klok instellen 7
Controleren of de oven goed werkt 7
De werking van een magnetronoven 7
Wat te doen in geval van twijfel of problemen 8
Bereiden/Opwarmen 8
Vermogensniveaus en bereidingstijden 9
De bereiding beëindigen 9
De bereidingstijd bijstellen 9
Automatisch bereiden 10
Automatisch opwarmen 11
Automatisch ontdooien 12
Bereiding in meerdere fasen 13
De oven voorverwarmen 13
De Snack-functie 14
Automatisch stomen / Krokant bereiden (alleen CE137NE / CE137NEM) 15
Handmatig stomen (alleen CE137NE / CE137NEM) 17
Handmatig krokant bereiden (alleen CE137NE / CE137NEM) 19
Het vierkante stalen plateau en rooster (alleen CE137NM / CE137NEM) 21
Bereiden met hete lucht 23
Grillen 23
De plaats van het grillelement bepalen 24
Accessoires selecteren 24
Combinatiestand Magnetron + Grill 24
Combinatiestand Magnetron + Hete lucht 25
Geurverdrijving (alleen CE137N / CE137NM) 25
Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven 25
Het geluidssignaal uitschakelen 25
Uit het geheugen bereiden (alleen CE137N / CE137NM) 26
Draaiplateau handmatig stoppen 26
Richtlijnen voor kookmaterialen 27
Kooktips 28
De magnetronoven reinigen 36
De magnetronoven opbergen of laten repareren 37
Technische specificaties 37

Planet First 100% Recycled Paper

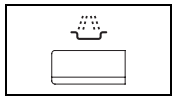
Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.

Codenr.: DE68-02931W-04

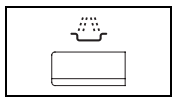
NL

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

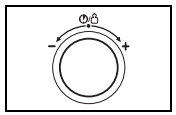
Ik wil een gerecht bereiden



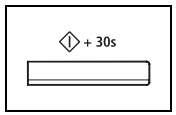
1. Zet het gerecht in de oven.
   Druk op de toets **Magnetron** ( ).



2. Druk op de toets **Magnetron** ( ) totdat het gewenste vermogen verschijnt.

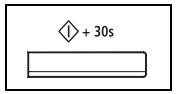


3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



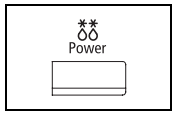
4. Druk op de toets **Start** ( ).
   Resultaat: De bereiding begint
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Ik wil 30 seconden extra toevoegen

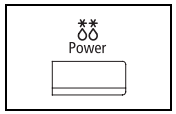


Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **+30s** om telkens 30 seconden toe te voegen.

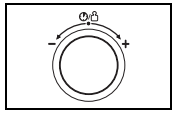
Ik wil een gerecht automatisch ontdooien



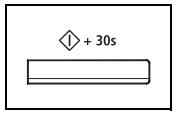
1. Zet het diepvriesgerecht in de oven.
   Druk op de toets **Automatisch ontdooien** ( ).



2. Selecteer het type gerecht door de toets **Automatisch ontdooien** ( ) in te drukken totdat de gewenste categorie verschijnt.



3. Stel het gewicht in met behulp van de **draaiknop**.

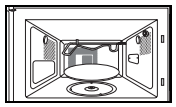


4. Druk op de toets **Start** ( ).
   Resultaat: Het ontdooien begint
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

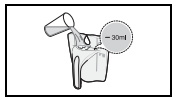
Stoomreiniging (alleen CE137NE / CE137NEM)

De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.

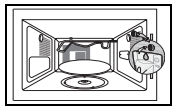
- ☛ Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (kamertemperatuur)
- ☛ Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
- ☛ Voor een nog beter resultaat kunt u na de stoomreiniging de geurverdrijvingsfunctie gebruiken.
- ☛ Als de deur tijdens het stoomreinigen wordt geopend, verschijnt de melding “E - 47”.
  (Het water in de oven zal zeer heet zijn als gevolg van de stoomreinigingsfunctie.)



1. Open de deur.

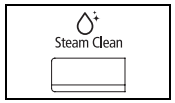


2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn.
   (Tot aan de lijn is ongeveer 30 ml.)

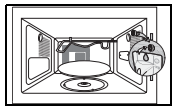


3. Bevestig de waterschaal aan de rechterzijde van de oven

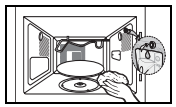
4. Sluit de deur.



5. Druk op de toets **Stoomreiniging** ( ).
   (Tijdens de stoomreiniging blijft het lampje aan.)



6. Open de deur.



7. Reinig de oven met een droge theedoek.
   Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.

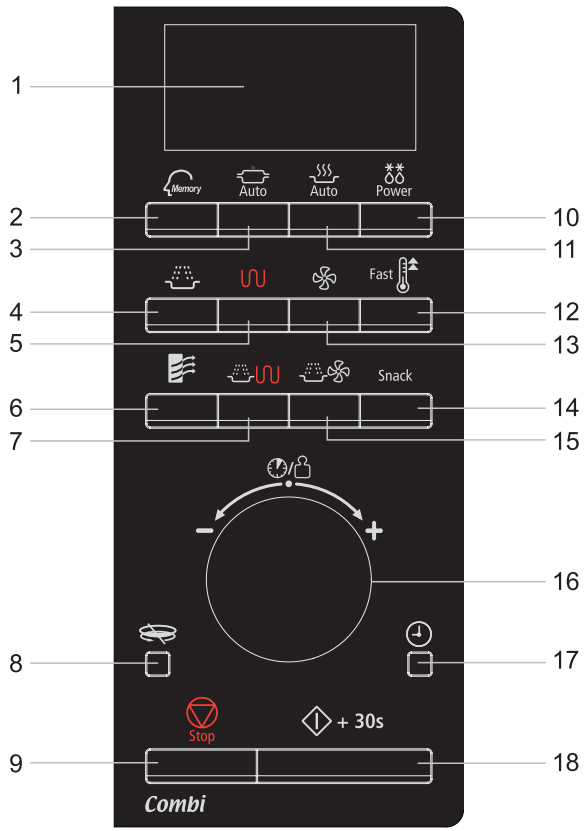
Waarschuwing!

- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de “**Stoomreiniging** ”.
- Tijdens het bereiden van vaste gerechten de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

Bedieningspaneel

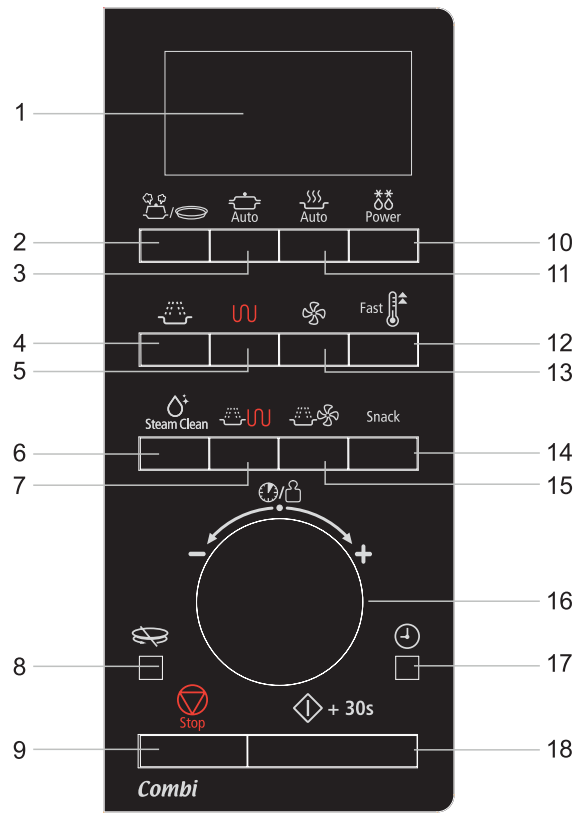
NL

Model: CE137N / CE137NM



1. DISPLAY
2. Geheugen
3. Automatisch bereiden
4. Magnetron
5. Grill
6. Geurverdrijving
7. Magnetron + Grill
8. Draaiplateau aan/uit
9. Stoppen/annuleren
10. Automatisch ontdooien
11. Automatisch opwarmen
12. Automatisch voorverwarmen
13. Hete lucht
14. Snackfunctie
15. Magnetron + Hete lucht
16. Draaiknop (bereidingstijd, gewicht en portiegrootte)
17. Klok instellen
18. Start/+30s

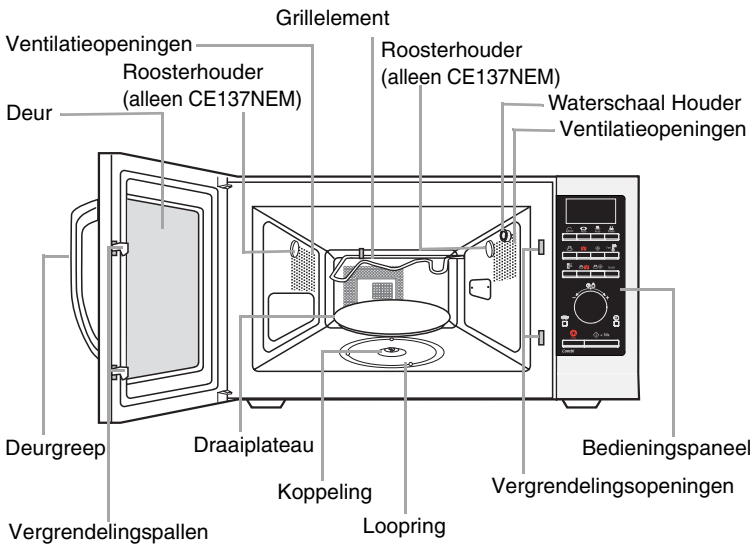
Model : CE137NE / CE137NEM



1. DISPLAY
2. Automatisch stomen & Krokant bereiden
3. Automatisch bereiden
4. Magnetron
5. Grill
6. Stoomreiniging
7. Magnetron + Grill
8. Draaiplateau aan/uit
9. Stoppen/annuleren
10. Automatisch ontdooien
11. Automatisch opwarmen
12. Automatisch voorverwarmen
13. Hete lucht
14. Snackfunctie
15. Magnetron + Hete lucht
16. Draaiknop (bereidingstijd, gewicht en portiegrootte)
17. Klok instellen
18. Start/+30s

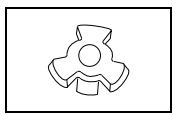
NL

Oven

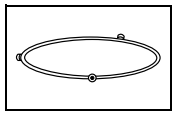


Accessoires

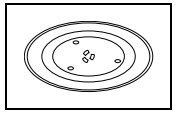
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



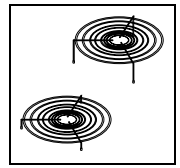
1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



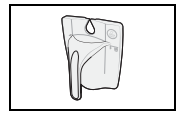
2. **Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.
   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



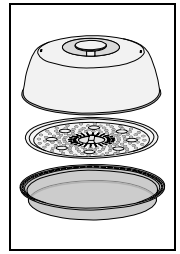
3. **Draaiplateau**. Deze zet u op de loopring en het midden is bevestigd op de koppeling.
   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



4. **Metalen roosters** (hoog, laag rooster). Deze zet u op het draaiplateau.
   Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand**.

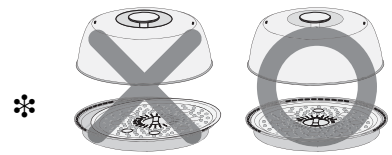


5. **Reinigingswaterschaal**. Deze bevestigt u aan de rechterzijde van de oven. (alleen CE137NE / CE137NEM)
   Doel: U kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen.



6. **Stomer / Bruineerbord** voor plaatsing op het draaiplateau. (alleen CE137NE / CE137NEM)
   Doel: De stomer kunt u gebruiken voor het stomen van krokante gerechten.
   Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.

Roestvrijstalen deksel Stoomplateau Stoomschaal / Bruineerbord

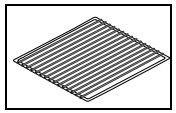


Let op!!

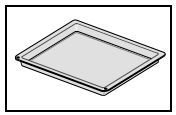
- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin.
  Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten.
  Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- De stomer mag alleen worden gebruikt in de stand "**Automatisch stomen / Krokant bereiden** ( ) **: S-1 tot S-5**".
- Het bruineerbord ma alleen worden gebruikt in de stand "**Automatisch stomen / Krokant bereiden** ( ) **: C-1 tot C-5**".
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal / het bruineerbord af te dekken.
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 5 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

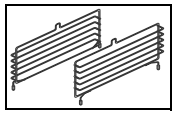
Accessoires (vervolg)



7. Vierkant metalen rooster, voor plaatsing op de roostersteunen.(alleen CE137NM / CE137NEM)
Doel: Het vierkante metalen rooster wordt gebruikt voor de functie **hetelucht**. (Zie pagina 21)



8. Vierkant metalen plateau, voor plaatsing op de roostersteunen.(alleen CE137NM / CE137NEM)
Doel: Het vierkante metalen rooster wordt gebruikt voor de functie **hetelucht**. (Zie pagina 21)



9. Roostersteunen, voor plaatsing links en rechts in de oven.(alleen CE137NM / CE137NEM)
Doel: Het vierkante metalen rooster wordt gebruikt voor de functie **hetelucht**. (Zie pagina 21)

Over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een SAMSUNG-magnetronoven. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- ***Veiligheidsvoorschriften***
- ***Accessoires en kookmaterialen***
- ***Handige kooktips***

In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de drie belangrijkste functies worden uitgelegd:

- ***Bereiden (magnetronstand)***
- ***Ontdooien***
- ***De bereidingstijd met 30 seconden verlengen als het gerecht nog niet gaar of warm genoeg is***

Achterin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.
In de stapsgewijze aanwijzingen worden twee verschillende symbolen gebruikt.

☛ ✉

Belangrijk **Opmerking**

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling
Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Veiligheidsvoorschriften

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.
Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.

- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons. **GEEN** metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort, gebruiken. Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.
  Reden: Er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.
- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.
  De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten of kleren.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig. Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, **ALTIJD** een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:
  * De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
  * Afdekken met droog, schoon verband.
  * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken. **NOOIT** een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
- De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort, niet verwarmen.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- **NOOIT** de ventilatieopeningen bedekken met textiel of papier. Deze kunnen vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten.
  De oven kan oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen.
  U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.

NL

Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

- **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om brandwonden te voorkomen wanneer u een schotel uit de oven haalt.
- **NIET** de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aanraken voordat de oven is afgekoeld.
- Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
  Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
- Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.

Reden: De hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

- Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).

Reden: Dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

- **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan. U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
- U mag de magnetronoven niet in een kast plaatsen

BELANGRIJK

- Laat **NOOIT** jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Nooit voorwerpen die kinderen aantrekken boven de oven bewaren of verbergen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- **GEEN** ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak wordt hierdoor gekrast, waardoor het glas kan barsten.

WAARSCHUWING:
Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING:
Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING:
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING:
Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

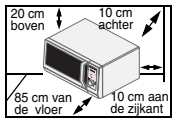
WAARSCHUWING:
Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combinatiestand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

WAARSCHUWING:
Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

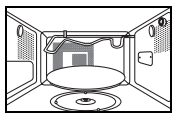
- Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.

De magnetronoven installeren

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven.
   Installeer de loopring en het draaiplateau.
   Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.
Sluit de oven voor de veiligheid aan op een geaard stopcontact van 230 Volt, 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel worden vervangen.

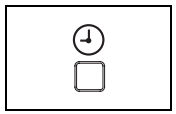
☛ De magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving installeren, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

De klok instellen

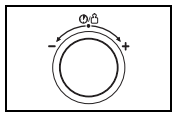
De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer u de stroom inschakelt, wordt automatisch "12:00" weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 12-uurs of 24-uurs notatie. U moet de klok instellen:

- ***Tijdens de installatie van de magnetronoven.***
- ***Na een stroomstoring.***

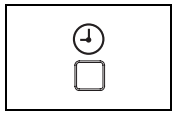
✉ Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd of wintertijd.



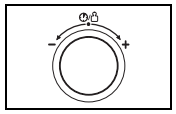
1. **Voor tijdsweergave in...** — **De toets Klok ( )...**
   12-uurs notatie — eenmaal indrukken
   24-uurs notatie — tweemaal indrukken



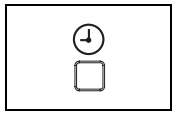
2. Stel de uren in met behulp van de **draaiknop**.



3. Druk op de toets **Klok** ( ).



4. Stel de minuten in met behulp van de **draaiknop**.



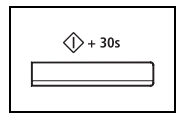
5. Druk nadat u de juiste tijd hebt ingesteld nogmaals op de toets **Klok** ( ) om de klok te starten.
   Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

Controleren of de oven goed werkt

Op de volgende manier kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Wat te doen in geval van twijfels of problemen" op de volgende pagina.

✉ De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op maximum (100% - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.



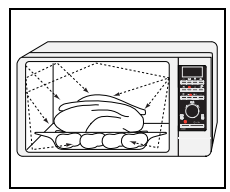
Druk op de toets **Start** ( ) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start** ( ) te drukken.
Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

De werking van een magnetronoven

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert. U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- ***Ontdooien***
- ***Opwarmen***
- ***Bereiden***

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau rond draait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

☛ Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

NL

Wat te doen in geval van twijfel of problemen

Om vertrouwd te raken met een nieuw apparaat is enige tijd nodig. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

- De volgende verschijnselen zijn normaal:
  - Condensvorming in de oven
  - Luchtstroom rond de deur en de behuizing
  - Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
  - Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen
- Het gerecht is helemaal niet gaar:
  - Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start** (◊) ingedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?
- Het gerecht is niet helemaal gaar of te gaar:
  - Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
  - Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?
- Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven:
  - Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
  - Bevindt zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
  - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?
- De oven stoort de radio of televisie:
  - Tijdens de werking van de oven kan een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
    - * Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
  - Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset.
    - * Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.
- De melding "E - 24" heeft de volgende betekenis
  - De melding "E - 24" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Mocht de melding "E - 24" verschijnen, druk dan op de toets "Stoppen/annuleren" om het apparaat te resetten.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- ***Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven***
- ***Uw garantiegegevens***
- ***Een duidelijke omschrijving van het probleem***

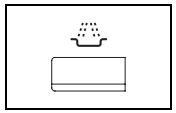
Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

Bereiden/Opwarmen

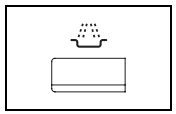
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

☛ Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

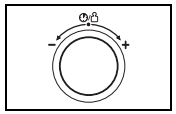
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.



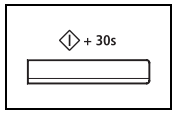
1. Druk op de toets **Magnetron** ( ). Resultaat: De volgende indicaties verschijnen: (magnetronstand)



2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron** ( ) opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de onderstaande vermogentabel voor meer informatie.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.



4. Druk op de toets **Start** (◊). Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:

- geeft de oven vier maal een geluidssignaal en knippert een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

✉ Als u wilt kijken welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de toets **Magnetron** ( ). Als u tijdens de bereiding een ander vermogen wilt instellen, drukt u twee of meerdere keren op de toets **Magnetron** ( ) om het gewenste vermogen te selecteren.

Snelle start:

✉ Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meerdere keren de toets **Start** (◊) indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

Vermogensniveaus en bereidingstijden

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Percentage	Vermogen
HOOG	100 %	900 W
MIDDEL/HOOG	67 %	600 W
MIDDEL	50 %	450 W
MIDDEL/LAAG	33 %	300 W
Ontdooien	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een…	dan moet de bereidingstijd worden…
hoger vermogen	verkort
lager vermogen	verlengd

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

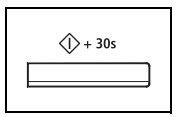
- ***naar het gerecht te kijken***
- ***het gerecht om te keren of door te roeren***
- ***het gerecht te laten nagaren***

Om het bereidingsproces…	Doet u het volgende:
tijdelijk te onderbreken	Open de deur. Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **Start** (◇) te drukken.
definitief te stoppen	Druk op de toets **Stop**. Resultaat: De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets **Stop**.

De bereidingstijd bijstellen

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets +30s in te drukken.

- ***De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen***
- ***De resterende bereidingstijd verlengen***



U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **Start** (◇) in te drukken.

- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **Start** (◇) zes keer in.

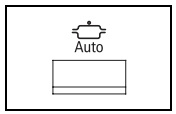
Automatisch bereiden

NL

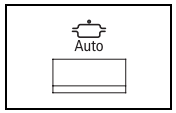
De vier programma's voor automatisch bereiden ( ) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

☛ Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

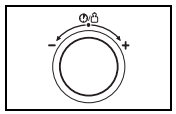
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Automatisch bereiden** ( ).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch bereiden**( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.

4. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Hieronder vindt u een lijst met verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij programma's 1 en 3 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt.

Bij programma 2 wordt een combinatie van magnetron en hetelucht gebruikt. Bij programma 4 wordt een combinatie gebruikt van magnetron, hetelucht en grill.

Programma	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Ongeschilde aardappelen	2x200 gr. 4x200 gr. 6x200 gr.	4-5 min.	Gebruik aardappelen van ongeveer gelijke grootte en een gewicht van ongeveer 200 gr. per stuk. Was de schil en prik met een vork enkele gaten in de schil. Leg twee aardappelen tegenover elkaar of 4 tot 6 aardappelen in een cirkel op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2	Geroosterde kip	700 gr. 900 gr. 1100 gr. 1300 gr. 1500 gr. 1700 gr. 1900 gr.	5-10 min.	Smeer de kip in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster met de borstzijde naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
3	Kipdelen	200-300 gr. 400-500 gr. 600-700 gr. 800-900 gr.	3 min	Smeer de kipdelen in met olie en kruid deze met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het hoge rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
4	Geroosterd rundvlees / Geroosterd lamsvlees	900-1000 gr. 1200-1300 gr. 1400-1500 gr.	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper: het zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.

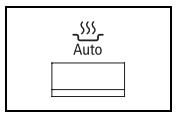
Automatisch opwarmen

NL

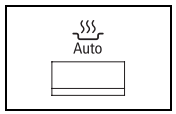
De vier programma's voor automatisch opwarmen (Auto) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

☛ Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

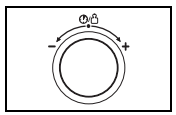
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



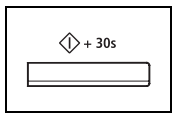
1. Druk op de toets **Automatisch opwarmen** (Auto).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch opwarmen**(Auto) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start** (◇).
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Hieronder vindt u een lijst met verschillende programma's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma 's 1 en 2 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Bij de programma’s 3 en 4 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Programma	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Kant-en-klare maaltijd (gekoeld)	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	3 min	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2	Soep / sauzen (gekoeld)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Giet de soep in een diep ovenvast soepbord of kom. Afdekken tijdens het opwarmen en nagaren. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
3	Pizza (diepvries)	300 gr. 400 gr. 500 gr.	-	De bevroren pizza op het hoge rooster leggen.
4	Broodjes (diepvries)	100-150 gr. (2 st.) 200-250 gr. (4 st.) 300-350 gr. (6 st.) 400-450 gr. (8 st.)	3-5 min.	Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals voorgebakken bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.

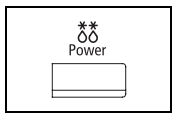
Automatisch ontdooien

NL

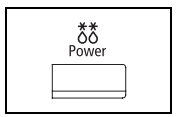
De functie Automatisch ontdooien ( ) feature kunt u gebruiken voor het ontdooien van biefstuk, karbonades, gehakt, kipdelen, braadstuk, kip, vis, brood en gebak. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

☛ Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

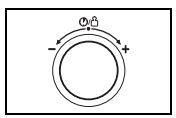
Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



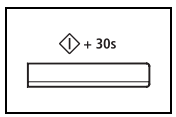
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** ( ).



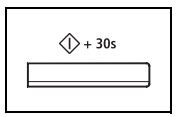
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Stel het gewicht van het gerecht in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start** (◊).
Resultaat:
- Het ontdooien begint.
- De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.



5. Druk nogmaals op de toets **Start** (◊) om verder te gaan met het ontdooien.
Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

☛ U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte "Gerechten ontdooien" op pagina pagina 31 voor meer informatie.

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma 's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramisch bord.

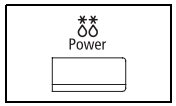
Programma	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	**Biefstuk, karbonades, gehakt, kipdelen**	200-1200 gr.	10-60 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor platte stukken vlees, zoals biefstuk, karbonades, kippenpoten, kip- of eendfilet en gehakt.
2	**Braadstuk**	600-2000 gr.	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor braadstuk (varken, rund, lam) en lamsbout.
3	**Kip**	600-2000 gr.	20-60 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie en de kip met de borst omlaag in de oven plaatsen. De kip omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor een hele kip.
4	**Vis**	200-2000 gr.	20-50 min.	Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
5	**Brood**	100-1000 gr.	5-20 min.	Boterhammen op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel.
6	**Cake**	100-1500 gr.	5-60 min.	Plaats de cake op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, biscuitgebak, kwarktaart, bladerdeeg, vruchtencake en slagroomgebakjes. Het programma is niet geschikt voor taarten of gebak met slagroom of chocoladegarnering en glazuur

Bereiding in meerdere fasen

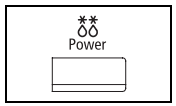
U kunt met de magnetronoven gerechten bereiden in maximaal drie fasen. (Bij bereiden in meerdere fasen kunt u de heteluchtstand, de combinatiestand Magnetron + Hete lucht en de stand Automatisch voorverwarmen niet gebruiken.) Voorbeeld: U kunt een gerecht automatisch ontdooien en aansluitend bereiden zonder de oven na elke fase opnieuw in te stellen. U kunt als volgt 1,8 kg kip in drie fasen ontdooien en bereiden:

- ***Ontdooien***
- ***30 minuten verwarmen in de magnetronstand***
- ***15 minuten grillen***

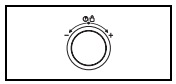
☛ Ontdooien moet de eerste fase zijn. De combinatiestand en grillstand kunnen slechts eenmaal worden gebruikt in de laatste twee fasen. De magnetronfunctie kan tweemaal worden gebruikt (op verschillend vermogen).



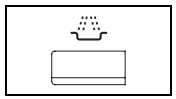
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (Power).



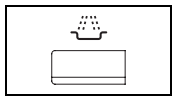
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** (Power) te drukken.



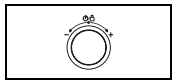
3. Stel het gewicht in door aan de **draaiknop** te draaien totdat het juiste gewicht wordt weergegeven (in dit voorbeeld 1800 gr.).



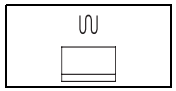
4. Druk op de toets **Magnetron** ( ).



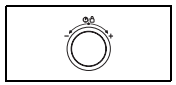
5. Stel het gewenste vermogen in door op de toets **Magnetron** ( ) te drukken tot het gewenste vermogen wordt weergegeven. (450 W in het voorbeeld.)



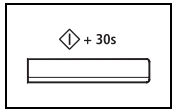
6. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (30 minuten in het voorbeeld.)



7. Druk op de toets **Grill** ( ).



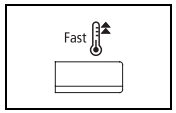
8. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (15 minuten in het voorbeeld.)



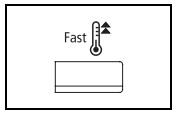
9. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: De bereiding begint.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

De oven voorverwarmen

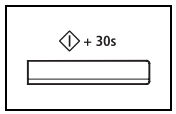
Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet.
Nadat de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.



1. Druk op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
250°C (temperatuur)



2. Druk een of meerdere keren op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast) om de temperatuur in te stellen.



3. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.
- Zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt vier maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

✉ Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt zesmaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

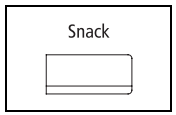
✉ Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).

NL

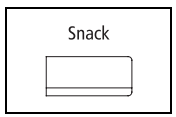
De Snack-functie

NL

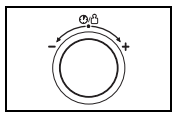
De functie Junior/Snacks kent zes automatische programma's voor hamburgers, mini ravioli, popcorn, diepgevroren kippenvleugels, diepgevroren pizzasnacks, popcorn en nachos. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met behulp van de draaiknop.
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



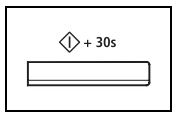
1. Druk op de toets **Snacks**.



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Snack** te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start** (⏀).
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

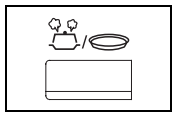
In de volgende tabel vindt u informatie over de programma's voor diverse gerechten, populaire snacks en snacks die voornamelijk geliefd zijn bij kinderen. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. Bij de programma’s 1, 2, 5 en 6 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij programma 3 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en grill. Bij programma 4 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en hete lucht.

Programma	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Hamburger (gekoeld)	150 gr. (1 st.) 300 gr. (2 st.)	1-2 min.	Leg de hamburger (broodje met een plak rundergehakt) of cheeseburger op een stuk keukenpapier. Leg één hamburger in het midden van het draaiplateau, leg twee hamburgers tegenover elkaar op het draaiplateau. Na het verwarmen, garneren met sla, plakjes tomaat, saus en kruiden.
2	Mini Ravioli (gekoeld)	200-250 gr. 300-350 gr.	3 min	Zet de kant-en-klare mini ravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaten in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus.
3	Diepgevroren Kippenvleugels	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2 min	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het metalen rooster met het vel naar beneden. Leg ze in een cirkel en laat het midden leeg. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
4	Diepgevroren Pizzasnacks	150 gr. (4-6 st.) 250 gr. (7-9 st.)	-	Verdeel de diepgevroren pizzasnacks of mini-quiches gelijkmatig over het rooster.
5	Popcorn	100 gr.	-	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op het draaiplateau. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig tijdens het verwijderen en openen van de hete zak.
6	Nacho's	125 gr.	-	Leg de nacho's (tortilla chips) op een plat keramisch bord. Sprinkel er 50 gr. geraspte kaas en kruiden overheen. Zet het bord op het draaiplateau.

Automatisch stomen / Krokant bereiden (alleen CE137NE / CE137NEM)

NL

De vijf programma's voor automatisch stomen en krokant bereiden ( ) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogen in te stellen. U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

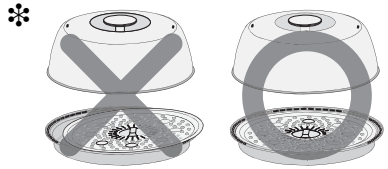


1. Druk op de toets **Automatisch stomen & Krokant bereiden** ( ).

Modus en container

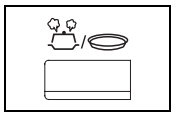
1. Automatisch stomen : S-1 tot S-5.

Stoomschaal / Bruineerbord Stoomplateau Roestvrijstalen deksel



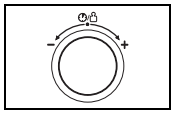
2. Automatisch krokant bereiden : C-1 tot C-5.

Stoomschaal / Bruineerbord Laag rooster hoog rooster

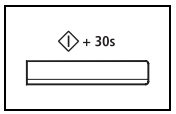


2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch stomen & Krokant bereiden** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.

- Automatisch stomen : S-1 tot S-5.
- Automatisch krokant bereiden : C-1 tot C-5.



3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Let op!!

- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin.
  Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- De stomer mag alleen worden gebruikt in de stand "**Automatisch stomen / Krokant bereiden** ( ) **: S-1 tot S-5**".
- Het bruineerbord ma alleen worden gebruikt in de stand "**Automatisch stomen / Krokant bereiden** ( ) **: C-1 tot C-5**".
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal / het bruineerbord af te dekken.
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

✉ **De stoomschaal / het bruineerbord reinigen**
Reinig de stoomschaal / het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

✉ Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

❇ **Opmerking**
De stoomschaal / het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Automatisch stomen / Krokant bereiden (alleen CE137NE / CE137NEM) (vervolg)

NL

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch stomen en krokant bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.
Deze programma's kunnen alleen worden gebruikt met de combinatie-accessoire voor automatisch stomen en krokant bereiden. De programma's S-1 tot S-5 zijn bestemd voor de stomer, en de programma's C-1 tot C-5 zijn bestemd voor het bruineerbord (de schaal van de stomer).

Bij gebruik van de stoomprogramma's (S-1 tot S-5) is de bereidingstijd afhankelijk van de grootte, dikte en het type van het gerecht. Deze programma's zijn geschikt voor gerechten van gemiddelde grootte. Wanneer u dikke plakken of grote stukken voedsel stoomt, laat deze dan na het bereiden 2-5 minuten afgedekt staan.
Bij het stomen van zeer dunne plakken voedsel of zachtkokende groenten, is het raadzaam het automatische kookproces 2-3 voor het einde te beëindigen door op de stop-toets te drukken.
Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Programma	Gerecht	Portie	Voorbereiding van accessoires	Aanbevelingen
S-1	**Schijfjes groenten**	200-500 gr.	Stomer plus 500 ml koud water	Spoel de groenten af en maak deze schoon, en snijd ze in plakken of stukken van ongeveer gelijke grootte. Giet ½ *l* water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal, voeg de groenten toe en dek deze af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor stukken groente van gemiddelde grootte, zoals broccoliroosjes, bloemkoolroosjes en in stukken gesneden wortel.
S-2	**Hele groenten**	200-800 gr.	Stomer plus 500 ml koud water	Spoel de groenten af en maak deze schoon. Giet ½ *l* water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal, voeg de groenten toe en dek deze af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor hele groenten, zoals maïskolven, artisjokken, hele bloemkool, kleine aardappelen en kool (in vieren gesneden).
S-3	**Visfilet**	100-600 gr.	Stomer plus 500 ml koud water	De visfilet afspoelen en schoonmaken. Giet ½ *l* water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal en leg de visfilets er naast elkaar in. Voeg desgewenst zout, kruiden en 1-2 eetl. citroensap toe. Afdekken met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor visfilets zoals zalm, koolvis en kabeljauw.
S-4	**Gekookte eieren**	150-500 gr.	Stomer plus 500 ml koud water	Giet ½ *l* water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal. Maak een gaatje in 3-8 verse eieren van ongeveer 60 gr. per stuk (middel) en zet deze in de kuiltjes in het plateau. Dek het geheel af met het roestvrijstalen deksel en plaats de stomer op het draaiplateau. Na het stomen 2-5 minuten laten staan.
S-5	**Kipfilet**	100-600 gr.	Stomer plus 500 ml koud water	De kipfilet afspoelen en schoonmaken. Giet ½ *l* water in de stoomschaal van de stomer. U kunt kruiden en tuinkruiden toevoegen aan het water. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal, leg de kipfilet in een cirkel op het plateau en dek het geheel af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau.

Automatisch stomen / Krokant bereiden (alleen CE137NE / CE137NEM) (vervolg)

Verwarm het bruineerbord voordat u een van de proramma's voor Krokant bereiden (C-1 tot C-5) gebruikt op het plateau volgens de aanwijzingen 3-5 minuten voor in de stand 600 W+Grill of 600 W+250°C. Bij deze programma's wordt een combinatie gebruikt van magnetron en grill of magnetron en heteluchtoven.Gebruik ovenwanten bij het uitnemen van het bord!

Programma	Gerecht	Portie	Voorbereiding van accessoires	Aanbevelingen
C-1	**Ingevroren pizza (-18°C)**	200 gr. 300 gr. 400 gr.	Bruineerbord/ 600 W + Grill gedurende 5 minuten.	Warm het bruineerbord gedurende 5 minuten op het draaiplateau voor op de stand 600 W+Grill. Leg de bevroren pizza op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het hoge rooster.
C-2	**Diepgevroren miniloempia's (-18°C)**	125 gr. (5 st.) 250 gr. (10 st.)	Bruineerbord/ voorverwarmen 600 W + 250 °C gedurende 5 minuten.	Warm het bruineerbord gedurende 5 minuten op het draaiplateau voor op de stand 600 W+250°C. Leg de loempia's op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het lage rooster.
C-3	**Stokbroodjes (diepvries) (-18C)**	150 gr. (1 st.) 250 gr. (2 st.)	Bruineerbord/ voorverwarmen 600 W + 250 °C gedurende 5 minuten.	Warm het bruineerbord gedurende 5 minuten op het draaiplateau voor op de stand 600 W+250°C. Leg één stokbroodje op het bruineerbord, niet helemaal in het midden, leg twee stokbroodjes naast elkaar op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het lage rooster. Dit programma is geschikt voor broodjes met beleg (zoals groenten, ham en kaas).
C-4	**Diepgevroren Kipnuggets (-18°C)**	125 gr. 250 gr.	Bruineerbord/ voorverwarmen 600 W + Grill gedurende 3 minuten.	Warm het bruineerbord gedurende 3 minuten op het draaiplateau voor op de stand 600 W+Grill. Bruineerbord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om het bereiden te hervatten.
C-5	**Diepgevroren Bruschetta (-18°C)**	150 gr. (4-5 st.) 300 gr. (8-9 st.)	Bruineerbord/ voorverwarmen 600 W + 250 °C gedurende 5 minuten.	Warm het bruineerbord gedurende 5 minuten op het draaiplateau voor op de stand 600 W+250°C. Leg de bruschetta in een cirkel op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het lage rooster.

Handmatig stomen (alleen CE137NE / CE137NEM)

NL

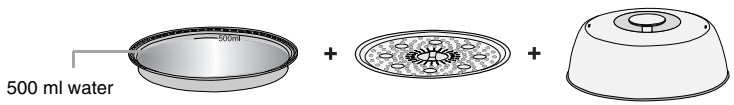
Met de stomer kunt u niet alleen automatisch stomen, maar u kunt ook handmatig stomen aan de hand van de tabel aan de rechterkant.

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u handmatig kunt stomen.

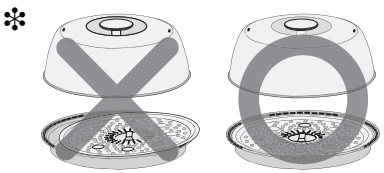
Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

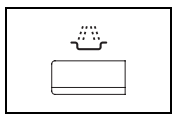
Plaats de stomer (met het gerecht) in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

De container gebruiken

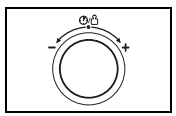


Stoomschaal / Bruineerbord Stoomplateau Roestvrijstalen deksel

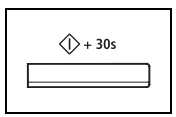




1. Druk op de toets **Magnetron** ( ).
   Resultaat: De indicatie 900 W (maximum vermogen) verschijnt:
   Selecteer het gewenste vermogen door de toets opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Stel het vermogen in (900 W) dat wordt vermeld in Kooktips voor handmatig stomen op de volgende pagina.



2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. Stel de bereidingstijd in volgens de informatie in Kooktips voor handmatig stomen op de volgende pagina.



3. Druk op de toets **Start** ( ).
   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
   1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
   2) Er klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 18 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Handmatig stomen (alleen CE137NE / CE137NEM) (vervolg)

NL

Let op!!

- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin. Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten.
  Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal / het bruineerbord af te dekken. Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

✉ **De stoomschaal / het bruineerbord reinigen**
Reinig de stoomschaal / het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

✉ Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

❇ **Opmerking**
De stoomschaal / het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Giet 500 ml koud water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de schaal, voeg het gerecht toe en dek het af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het gerecht en het soort gerecht. Bij het stomen van dunne schijfjes of kleine stukjes is het raadzaam de bereidingstijd te verkorten. Als u dikke plakken of grote stukken stoomt, kunt u tijd toevoegen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Koud water (ml)	Verm ogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli, roosjes	400 gr.	500	900 W	12-18	De broccoli afspoelen en schoonmaken. In roosjes van ongeveer gelijke grootte snijden. De roosjes gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Wortelen	400 gr.	500	900 W	15-20	De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. De plakjes gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Bloemkool, heel	600 gr.	500	900 W	20-25	De bloemkool schoonmaken en op het stoomplateau leggen.
Maïskolven	400 gr. (2 st.)	500	900 W	23-28	Maïskolf afspoelen en schoonmaken. Maïskolven naast elkaar op het stoomplateau leggen.
Courgette	400 gr.	500	900 W	10-15	De courgette afspoelen en in gelijke plakken snijden. Gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Gemengde groenten (diepvries)	400 gr.	500	900 W	18-23	De gemengde diepvriesgroenten (-18°C), bijv. broccoli, bloemkool, schijfjes wortel, verspreiden over het stoomplateau.
Aardappelen (klein)	500 gr.	500	900 W	25-30	De aardappelen afspoelen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De hele aardappelen gelijkmatig verspreiden over het stoomplateau.
Appels	800 gr. (4 appels)	500	900 W	15-20	Appels afspoelen en klokhuizen uitboren. De appels rechtop naast elkaar op het stoomplateau zetten.
Eieren	4-6 eieren	500	900 W	15-20	Maak een gaatje in 4-6 verse eieren (middel) en zet deze in de kleine kuiltjes het stoomplateau. Na het stomen 2-5 minuten afgedekt laten staan.
Blauwe garnalen	250 gr. (5-6 st.)	500	900 W	10-15	Besprenkel de garnalen met 1-2 eetl. citroensap. De garnalen gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Visfilet (kabeljauw, koolvis)	500 gr. (2-3 st.)	500	900 W	12-17	Besprenkel de visfilet met 1-2 eetl. citroensap en voeg kruiden en specerijen toe. (bijvoorbeeld rozemarijn). De filet gelijkmatig op het stoomplateau leggen.
Kipfilet	400 gr. (2 filets)	500	900 W	20-25	De kipfilet afspoelen en schoonmaken. Leg de kipfilet naast elkaar op het stoomplateau.

Handmatig krokant bereiden (alleen CE137NE / CE137NEM)

Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Met het Samsung-bruineerbord kunt u echter toch een knapperig eindresultaat bereiken. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.

Stoomschaal / Bruineerbord | Laag rooster | hoog rooster

1. Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven.

☛ Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:

- Combinatie van hete lucht (250 °C) en magnetron. (600 W vermogen)
- Combinatie van grill en magnetron (600 W vermogen)

☛ Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.

2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.

❇ Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen als een mes om op het bruineerbord te snijden.

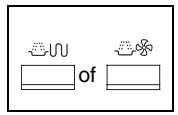
❇ Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of verwijder het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.

3. Leg de gerechten op het bruineerbord.

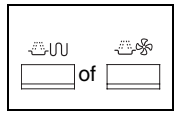
☛ Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).

4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.

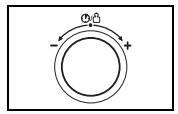
☛ Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.



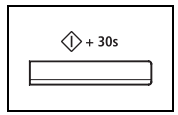
5. Druk op de toets **Combi** (of).



6. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets **Combi** (of).



7. Stel de bereidingstijd in door aan de **draaiknop** te draaien totdat de gewenste tijd wordt weergegeven.



8. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: De bereiding begint.

◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

✉ **Het bruineerbord reinigen**

Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

✉ Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

❇ **Opmerking**

Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

Handmatig krokant bereiden (alleen CE137NE / CE137NEM) (vervolg)

NL

Het is raadzaam het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen.
Verwarm het bruineerbord gedurende 5 minuten voor met de functie 600 W + Grill en volg de tijden en instructies uit de tabel op.

Gerecht	Hoeveelheid	Voorverwarmen Tijd (min.)	Bereidwijze	Bereidingstijd (min.)	Aanbevelingen
Bacon	4-6 plakjes (80 gr.)	3	600 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Gegrilde tomaat	200 gr.	3	300 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen en op het hoge rooster zetten.
Omelet	300 gr.	3-4	450 W + Grill	3½-4½	3 eieren kloppen met 2 eetl. melk en kruiden. Een tomaat in stukken snijden. Bruineerbord voorverwarmen, stukken tomaat op het bord leggen en het geklopte ei en 50 gr. geraspte kaas hier gelijkmatig over verdelen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Gegrilde groenten	250 gr.	3-4	450 W + Grill	7-8	Bruineerbord voorverwarmen en insmeren met 1 eetl. olie. Versgesneden groenten, bijvoorbeeld paprika, uien, courgette en champignons op het bord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Miniloempia's (diepvries) met garnering	250 gr.	2-3	1e fase: 300 W + 250 °C 2e fase: Alleen grill	1e fase: 5-6 2e fase: 4-5	Bruineerbord voorverwarmen. Loempia's gelijkelijk verdeeld op het bord leggen. Zet de plaat op het lage rooster.
Ingevroren pizza	350 gr.	4-5	600 W + Grill	6-8	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren pizza op het bruineerbord. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Stokbroodjes (diepvries) (diepvries)	250 gr.	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren broodjes met beleg (zoals groenten, ham en kaas) erop. Zet het bruineerbord op het lage rooster.
Kipnuggets (diepvries)	250 gr.	4	600 W + Grill	6-7	Bruineerbord voorverwarmen. Bord insmeren met 1 theel. olie. De kipnuggets op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten. Na 4-5 minuten omkeren.

Het vierkante stalen plateau en rooster (alleen CE137NM / CE137NEM)

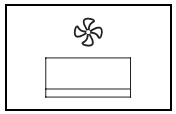
NL

Het vierkante stalen plateau is handig voor cake, pizza's, koekjes enzovoort.

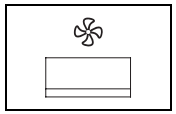
Het kan ook worden gebruikt in de heteluchtstand.

☛ Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen.

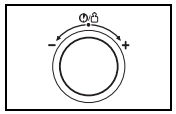
1. Open de deur.
   Hang de roostersteunen aan de roosterhouders links en rechts in de oven.
2. Plaats het gerecht op het vierkante metalen rooster of plateau en plaats het vierkante rooster tussen de roostersteunen.
   ☛ U kunt onbedekte gerechten in elke kom op het vierkante metalen rooster of plateau plaatsen.
   Sluit de deur.



3. Druk op de toets **Hetelucht**( ).



4. Druk een of meerdere keren op de toets **Hete lucht** ( ) om de temperatuur in te stellen.
   Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



5. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.

6. Druk op de toets **Start** ( ).
   Resultaat: De bereiding begint.
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

✉ Gebruik ze alleen in de heteluchtstand.
Standaard bij het heteluchtmodel. Bewaar ze goed.

Pizza's, croissants, broodjes en cake van vers deeg met hete lucht bereiden.

Schakel de draaiplateaufunctie uit wanneer u het vierkante metalen plateau en rooster gebruikt. Gebruik dit accessoire alleen in de hete-luchtstand. Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht.

Vers gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Fase (van onderaf)	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza	800 gr.	200°C	3	200°C	20-25	Leg het verse pizzadeeg (300 gr.) plat op het vierkante metalen plateau. Verdeel de tomatensaus, groenten en kaas gelijkmatig op het deeg.
Broodjes (gekoeld vers gistdeeg)	400 gr. (8 st.)	180°C	3	180°C	14-16	Verdeel broodjes gelijkmatig op het vierkante metalen plateau.
Croissants (gekoeld deeg)	250 gr. (6 st.)	180°C	3	180°C	10-13	Verdeel verse croissants gelijkmatig op het vierkante metalen plateau.
Broodvormige cake (Marmercake)	700 gr.	-	2	160°C	55-60	Doe het verse beslag in een rechthoekige zwartmetalen vorm (lengte 25 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Hollandse botercake (beslagcake)	800 gr.	-	2	160°C	55-65	Doe het verse beslag in een rechthoekige, ovenvaste schaal (lengte 28 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Biscuitgebak	700 gr.	-	2	160°C	35-40	Doe het verse beslag in een ronde, glazen, ovenvaste schaal of zwartmetalen vorm. Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.

Het vierkante stalen plateau en rooster (alleen CE137NM / CE137NEM) (vervolg)

NL

Pizza's, croissants, broodjes en cake van vers deeg met hete lucht bereiden (vervolg).

Vers gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Fase (van onderaf)	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Hazelnootcake	800 gr.	-	2	160 °C	60-65	Doe het beslag in een ronde, zwartmetalen cakevorm (24 cm). Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.
Biscuitgebakbodem (Swiss Roll)	300 gr.	180 °C	4	180 °C	10-12	Verdeel het deeg gelijkmatig op het bakpapier op het vierkante metalen plateau.
Appelcake	1500 gr.	180 °C	3	180 °C	22-25	Leg het verse deeg (600 gr.) plat op het vierkante metalen plateau. Leg de plakjes appel erop. Voeg geschaafde of gekruimelde amandelen toe.
Muffins	500-600 gr. (12 st.)	180 °C	4	180 °C	18-21	Doe het muffinbeslag in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster .
Koekjes	300 gr. (30 st.)	180 °C	4	160-180 °C	12-15	Verdeel de koekjes gelijkmatig op het bakpapier op het vierkante metalen plateau.

Kant-en-klare gerechten als pizza, aardappelkroketten en pasta bereiden met hete lucht.

Schakel de draaiplateaufunctie uit wanneer u het vierkante metalen plateau en rooster gebruikt.

Gebruik dit accessoire alleen in de heteluchtstand.

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht.

Vers gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Fase (van onderaf)	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Ingevroren pizza	1000 gr.	200°C	2	200° C	22-25	Zet de diepvriespizza op het rooster.
Diepvries ovenfrites	500 gr.	220°C	3-4	220° C	25-28	De ovenfrites gelijkmatig over het vierkante metalen plateau verdelen. Meerdere keren omdraaien.
Diepvries aardappelkroketten	500 gr.	180°C	3	180° C	13-16	De kroketten gelijkmatig over het vierkante metalen plateau verdelen. Halverwege de bereidingstijd omkeren.
Diepvries aardappelwafels	500 gr.	200°C	3	200° C	20-25	Verdeel de aardappelwafels gelijkmatig over het vierkante metalen plateau. Halverwege de bereidingstijd omkeren.
Diepvries mini loempia's (Chinees)	250 gr.	220°C	4	220° C	10-12	De miniloempia's gelijkmatig over het vierkante metalen plateau verdelen. Halverwege de bereidingstijd omkeren.
Verse lasagne (gekoeld)	1000 gr.	220°C	3	200° C	25-30	Doe de lasagne in een hittebestendige schaal en plaats deze in het midden van het rooster.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 23 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

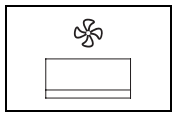
Bereiden met hete lucht

Met de heteluchtfunctie kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronfunctie niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op acht vaste standen tussen 40°C en 250°C. De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

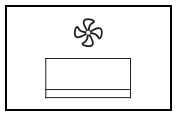
☛ Zie pagina 13 als u de oven wilt voorverwarmen.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

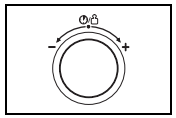
Controleer of het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.



1. Druk op de toets **Hete lucht** ( ).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(heteluchtstand)
250 °C (temperatuur)



2. Druk een of meerdere keren op de toets **Hete lucht** ( ) om de temperatuur in te stellen.
(Temperatuur : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

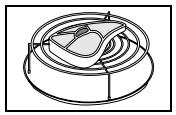
4. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: De bereiding begint.
◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

✉ Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** ( ).

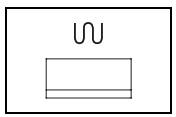
Grillen

Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- ***Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.***
- ***U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.***

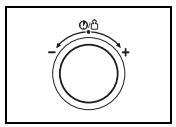


1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.

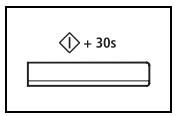


2. Druk op de toets **Grill** ( ).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(grillstand)

- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**.
- De maximale grilltijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: Het grillen begint.
◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

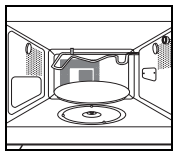
NL

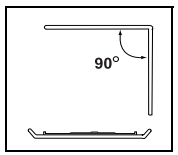
De plaats van het grillelement bepalen

Het grillelement wordt gebruikt tijdens het grillen.
Het grillelement wordt gebruikt tijdens het bereiden van gerechten met hete lucht, de grill of het braadspit. Het element kan in twee standen worden gezet:

- ***Horizontaal voor bereiding met hete lucht en grillen***

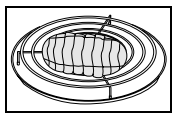
☛ Wijzig de stand van het element alleen als het element koud is en oefen geen overmatige druk uit om het in de verticale stand te zetten.





Als u het grillelement wilt zetten in de...	Doet u het volgende:
Horizontale stand (voor bereiding met hete lucht en grillen)	◆ Het grillelement naar u toe trekken ◆ Het element omhoog duwen tot het parallel loopt aan het plafond van de oven.

Accessoires selecteren



Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter alleen kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.
Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.
Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), gebruik dan alleen schalen die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.

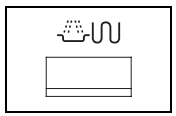
☛ Zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 27 voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek.

Combinatiestand Magnetron + Grill

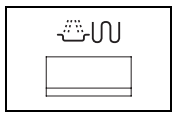
U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

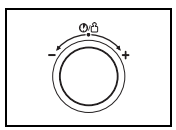
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



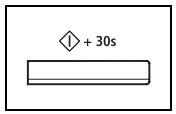
1. Druk op de toets **Magnetron + Grill** (⏦).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
⏦ (magnetron + grill combinatiestand)
600 W (vermogen)



2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron + Grill** (⏦) in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W).
- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start** (⏀).
Resultaat:
◆ De bereiding begint.
◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Combinatiestand Magnetron + Hete lucht

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.
Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

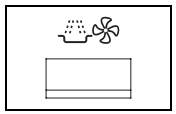
- ***Gebraden vlees en gevogelte***
- ***Taart en cake***
- ***Ei- en kaasschotels***

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

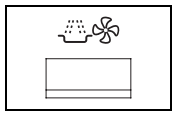
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

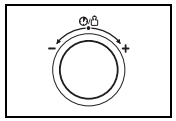
Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.



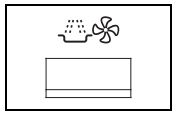
1. Druk op de toets **Magnetron + Hete lucht** ( ).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(magnetron + hete lucht combinatiestand)
600 W (vermogen)



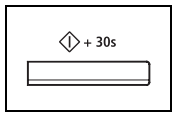
2. Stel de temperatuur in door op de toets **Magnetron + Hete lucht** ( ) te drukken.
(Temperatuur : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets **Magnetron + Hete lucht** ( ) te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W).

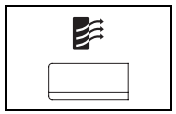


5. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat:
- De bereiding begint.
- De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

✉ Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** ( ).

Geurverdrijving (alleen CE137N / CE137NM)

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven.
Reinig eerst de binnenkant van de oven.



Druk na deze reiniging op de toets **Geurverdrijving** ( ). U hoort vier pieptonen.

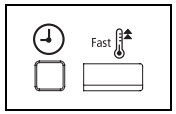
✉ De geurverdrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten.

✉ U kunt de **Geurverdrijving** ook instellen door op de toets +30s te drukken.

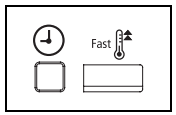
✉ De geurverdrijving kan maximaal 60 minuten worden voortgezet.

Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven. De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.



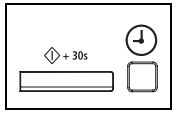
1. Houd de toetsen **Klok** ( ) en **Snel voorverwarmen** ( ) drie seconden lang gelijktijdig ingedrukt.
Resultaat:
- De oven is nu vergrendeld.
- De volgende indicatie verschijnt: "**L**".



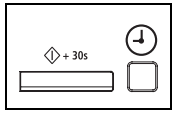
2. Als u de vergrendeling van de oven wilt opheffen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen **Klok** ( ) en **Snel voorverwarmen** ( ) (ongeveer drie seconden).
Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Houd de toetsen **Start** ( ) en **Klok** ( ) een seconde lang gelijktijdig ingedrukt.
Resultaat: De oven laat nu geen geluidssignalen meer horen.



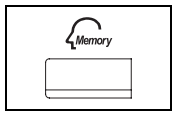
2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door de toetsen **Start** ( ) en **Klok** ( ) nogmaals een seconde lang gelijktijdig in te drukken.
Resultaat: De oven werkt weer normaal.

NL

Uit het geheugen bereiden (alleen CE137N / CE137NM)

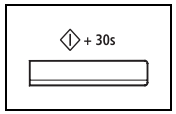
Als u vaak hetzelfde soort gerechten bereidt of opwarmt, kunt u de bereidingstijden en vermogensniveaus opslaan in het geheugen van de magnetron, zodat u die niet elke keer opnieuw hoeft in te stellen.

De instelling opslaan



1. Voor programmering van de… — De toets **Geheugen** ( ) indrukken.
Instellen — Eenmaal indrukken (Display geeft **P**) aan
Opnieuw instellen — Tweemaal indrukken (Display geeft **P**) aan

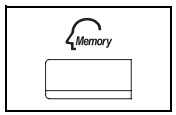
2. Stel het kookprogramma op de gebruikelijke wijze in (magnetron, grill, magnetron+grill, hetelucht, magnetron+hetelucht)



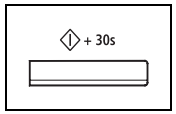
3. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: Uw instellingen zijn nu opgeslagen in het geheugen van de magnetron.

Instellingen gebruiken

Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau



1. Druk op de toets **Geheugen** ( ).



2. Druk op de toets **Start** ( ).
Resultaat: Het gerecht wordt op de vooringestelde wijze bereid.

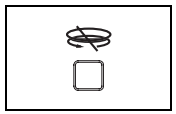
Draaiplateau handmatig stoppen

Met de toets Draaiplateau aan/uit ( ) kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele oven vullen (alleen in de stand handmatig bereiden).

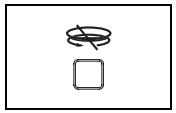
☛ Het resultaat zal iets minder zijn omdat het gerecht minder gelijkmatig wordt verwarmd. Het is aan te raden de schaal halverwege het bereidingsproces zelf om te draaien.

Waarschuwing! Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.

Reden: Dit kan brand veroorzaken of schade aan het apparaat.



1. Druk op de toets **Draaitableau aan/uit** ( ).
Resultaat: Het draaiplateau zal niet draaien.



2. U kunt het draaitableau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ) te drukken.
Resultaat: Het draaiplateau zal draaien.

✉ Druk niet op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ) tijdens het bereidingsproces. Breek het bereidingsproces af voordat u op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ) drukt.

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken, zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.
Daarom moet het kookmaterialen zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.
In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetron bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen
✓✗: Wees voorzichtig
✗ : Onveilig

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 28 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Kooktips

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.
Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).
Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.
Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	300 gr.	600 W	9½-10½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	8½-9½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	9-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/ erwten/maïs)	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	8½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	15½-16½ 18-19	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	20½-21½ 23-24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst en wilde rijst)	250 gr. 375 gr.	900 W	16½-17½ 19-20	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250 gr. 375 gr.	900 W	17½-18½ 20-21	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	900 W	11-12	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 29 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Kooktips (vervolg)

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Drie minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 gr. 500 gr.	4½-5 7-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr. 500 gr.	6-6½ 9-9½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250 gr. 500 gr.	4½-5 8-8½	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5-5½ 8½-9	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr. 500 gr.	3-3½ 7-7½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr. 500 gr.	3½-4 6-6½	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr. 500 gr.	4-4½ 7½-8	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 2½-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr. 500 gr.	5-5½ 8-8½	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr. 500 gr.	4½-5 7-8½	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	4½-5 7½-8½	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 gr. 500 gr.	5½-6 8½-9	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.
Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Vermijd grote stukken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd met een vermogen van 900 W, terwijl voor andere gerechten 600 W, 450 W of zelfs 300 W is vereist.
Zie de tabel voor meer informatie.
U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren.
Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 30 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

NL

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding:
Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40°C.

Babymelk:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:
Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. 10 sec. tot 1 min. 20 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 2 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kopje in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 gr. 500 gr.	900 W	2½-3 4-4½	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	3	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klare maaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr. 550 gr.	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Leg de maaltijd van 2-3 bestanddelen op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 31 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Kooktips (vervolg)

Gerechten ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.
Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien
Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Het ontdooien gaat sneller wanneer u vlees in kleinere stukken ontdooit.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	500 gr.	13-15	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 st.)	14-15	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 gr.	32-34		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	250 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 st.	1-1½	5-10	Broodjes in een cirkel en heel brood verticaal (als een toren) op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
	4 st.	2½-3		
Boterhammen	250 gr.	4½-5		

Grill

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookmaterialen in de combinatiestand. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel. Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 32 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

NL

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 gr.)	Alleen grill	5-6	3-4	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr. (4 st.)	300 W + Grill	7½-8½	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 g)	300 W + Grill	5½-6½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawaï (ham, ananas, kaas)	4 st. (500 g)	450 W + Grill	6½-7½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan.
Ongeschilde aardappelen	2x200 gr. 2x400 gr.	600 W + Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Aardappelen doormidden snijden. Leg 2 aardappelen tegenover elkaar, 4 in een cirkel op het hoge rooster. 3-5 minuten laten staan.
Gegratineerde aardappelen /groenten (gekoeld)	800 gr.	600 W + Grill	16-17	-	Het gerecht op een grote, rechthoekige, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Lasagne (gekoeld)	800 gr.	600 W + Grill	17-18	-	Leg de verse lasagne in een grote, rechthoekige, ovenvaste glazen schaal. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gebakken appel	4 appels (ca. 800 gr.)	300 W + Grill	13-15	-	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 gr. (2 st.) 800 gr. (4 st.)	300 W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Geen kipdelen in het midden van het hoge rooster plaatsen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan.
Lamskarbonade (medium)	500 gr. (4-5 st.)	Alleen grill	12-14	10-12	Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Varkenslapjes	650 gr. (4 st.)	Magnetron + Grill	300 W + Grill 13-14	Alleen grill 9-10	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Geroosterde vis	650 gr. (2 st.)	300 W +Grill	10-11	9-10	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan.

Grillen van bevroren gerechten

Verwarm de grill 3 minuten voor in de grillstand, tenzij anders aangegeven.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Burgers (rauw ingevroren)	2 st. (125 gr.) 4 st. (250 gr.)	450 W + Grill	5-6 8-9	De rauwe burgers in een cirkel op het hoge rooster leggen. Omkeren na 3½ (125 gr.) of 5 min. (250 gr.). De burgers op een broodje leggen.
Hamburger, Cheeseburger, enz. (kant-en-klaar, met broodje)	2 st. (300 gr.)	600 W + Grill, niet voorverwarmen!	5-6	De bevroren hamburgers naast elkaar op een vuurvaste schotel zetten. De schotel rechtstreeks op het draaiplateau zetten. 2-3 minuten laten staan.
Gegratineerde groenten of aardappelen	400 gr.	450 W + Grill	14-16	Het ingevroren gerecht op een ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gegratineerde vis	400 gr.	450 W + Grill	20-22	Het gerecht op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 33 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Kooktips (vervolg)

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert.

Kookmaterialen voor bereiden met hete lucht:
De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt, zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:
Gebak, zoals cake en taart, is ook geschikt voor bereiding met hete lucht.

Magnetron + Hete lucht

De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:
Kookmaterialen moeten ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de combinatiestand Magnetron + Hete lucht:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, quiches en brood.

Verse gerechten als hartige taarten/quiches, pizza en vlees bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Hartige taarten					
Hartige taarten (kant-en-klaar, gekoeld)	200 gr. 400 gr.	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	De hartige taart op ovenpapier op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
PIZZA					
Pizza 's (kant-en-klaar, gekoeld)	300-400 gr.	600 W + 220°C	6-7	-	De pizza op het hoge rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
VLEES					
Geroosterd rund- / lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	Eerste kant: 600 W + 160°C Andere kant: 600 W + Grill	20-22	13-15	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	900 gr. 1300 gr.	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 5 minuten laten staan.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 34 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

NL

Verse gerechten als broodjes, brood en cake bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broodjes Broodjes (kant-en-klaar)	4-6 st. (elk ca. 50 gr.)	Alleen hete lucht 180°C	3-4	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen! 2-3 minuten laten staan.
Broodjes (voorgebakken)	4-6 st. (elk ca. 50 gr.)	100 W + 200 °C	7-8	De broodjes in een cirkel op het hoge rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen! 2-3 minuten laten staan.
Broodjes (gekoeld vers gistdeeg)	200 gr. (4 st.) 400 gr. (8 st.)	180 W + 220 °C	10-11 15-16	Leg de broodjes in een cirkel op ovenpapier op het lage rooster. Gebruik ovenwanten wanneer u de broodjes uit de oven haalt! 2-3 minuten laten staan.
BROOD Knoflookbrood (voorgebakken en gekoeld)	200 gr. (1 st.)	180 W + 220 °C	7-8	Het diepgevroren stokbroodje op bakpapier op het hoge rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen! Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Witbrood (vers gistdeeg)	750 gr.	180 W + 220 °C niet voorverwarmen!	21-23	Het deeg in een kleine, rechthoekig zwart metalen vorm (25 cm) doen. Maak een niet al te diepe inkeping over de gehele lengte van het deeg. De vorm op het lage rooster zetten. 5-10 minuten laten staan.
Volkorenbrood (vers gistdeeg)	750 gr.	180 W + 220 °C niet voorverwarmen!	28-30	Het deeg in een kleine, rechthoekig zwart metalen vorm (25 cm) doen. Maak een niet al te diepe inkeping over de gehele lengte van het deeg. De vorm op het lage rooster zetten. 5-10 minuten laten staan.
CAKE Marmercake; (boterkoek)	500 gr.	180 W + 220 °C	19-21	Het beslag in een kleine, ronde, ovenvaste glazen schaal (18 cm) doen. Zet de schaal op het lage rooster. 5-10 minuten laten staan.
Boterkoek	800 gr.	180 W + 220 °C	22-23	Doe het verse beslag in een rechthoekige, ovenvaste schaal (lengte 28 cm). Zet de schaal op het lage rooster. 5-10 minuten laten staan.
Biscuitgebak	250 gr.	220 °C + 180 W	11-13	Het beslag in een kleine, ronde, ovenvaste glazen schaal (18 cm) doen. Zet de schaal op het lage rooster. 5-10 minuten laten staan.
Fruitvlaaibodem	400 gr.	220 °C + 180 W	17-18	Neem een ronde, ovenvaste, glazen schaal (Ø 25 cm). Leg bakpapier op de bodem en doe het beslag in de schaal. Zet de schaal op het lage rooster. Laat de schaal 20-30 min. staan en garneer de vlaaibodem vervolgens met vruchten en glazuur.
Vers gebak (gevuld gistdeeg)	250 gr. (5 st.)	100 W + 200 °C	11-12	Het gistdeeg in een cirkel op keukenpapier op het hoge rooster leggen. Het midden vrij laten. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen! 2-3 minuten laten staan.
Muffins	400 gr. (6 st.)	180 W + 200 °C	14-16	Doe het deeg in een zwartmetalen muffinvorm. Zet de vorm op het lage rooster. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen! 5 minuten laten staan.
Brownies (chocoladecakes)	650 gr.	180 W + 200 °C	20-22	Het deeg in een rechthoekige, ovenvaste glazen schaal doen. Zet de schaal op het lage rooster. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen! 5-10 minuten laten staan.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 35 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Kooktips (vervolg)

Diepgevroren gerechten als broodjes, brood, cake en gebak bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broodjes (kant-en-klaar)	6 st. (elk ca. 50 gr.)	180 W + 200 °C	6-7	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-5 minuten laten staan.
Broodjes (voorgebakken)	6 st. (elk ca. 50 gr.)	180 W + 200 °C	6½-7½	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-5 minuten laten staan.
Croissants (kant-en-klaar)	4 st. (elk ca. 50 gr.)	180 W + 200 °C	4-5	De croissants op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Stokbroodjes/ knoflookbrood (voorgebakken)	200-250 gr. (1 st.)	180 W + 200 °C	9-10	Het diepgevroren stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Stokbroodjes + beleg (bijv. tomaten, kaas, ham, etc.)	250 gr. (2 st.)	450 W + 200 °C	6-7	Leg de bevroren stokbroodjes naast elkaar op het lage rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Taart (kant-en-klaar met vruchten)	400-500 gr.	180 W + 180 °C niet voorverwarmen!	8-10	Leg de taart op het bakpapier. Leg een kleine taart op het lage rooster, een grote taart op het hoge rooster. Na het bakken 15-30 minuten laten staan. Tip : Laat de taart in de oven staan en serveer hem warm.
Bladerdeeg (vers deeg met vulling)	250 gr. (5-6 st.)	180 W + 220 °C	10-11	Leg het deeg op bakpapier op het hoge rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.

Pizza, pasta, patat en nuggets bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza (voorgebakken)	300-400 gr.	600 W + 250 °C	12-14	Eén pizza op het lage rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
2 stokbroodjes met beleg (voorgebakken)	2x125 gr.	300 W + 220° C	10-12	Leg de twee stokbroodjes op het hoge rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Lasagne Canneloni	400 gr.	450 W + 200 °C	20-22	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren lasagne op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gegratineerde macaroni/tortellini	400 gr.	450 W + 200 °C	18-20	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Aardappelkroketten	500 gr.	180 W + 250 °C	16-18	Leg de aardappelkroketten op het lage rooster. Na de bereiding 1 -2 minuten laten staan.

NL

Kooktips (vervolg)

Speciale tips

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen!

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. In een vuurvaste glazen schaal gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig is. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Rechtstreeks in kleine glazen jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Gebruik een ruime ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord.
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ min. verhitten bij een vermogen van 600 W.
Voor 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om de chocola uit de oven te halen!

De magnetronoven reinigen

De volgende delen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afsluitstrippen***
- ***Draaiplateau en loopring***

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

✉ **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit

✉ Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

✉ Gebruik geen stoomreiniger voor kookapparaten, kookplaten en ovens.

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 37 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

De magnetronoven opbergen of laten repareren

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen. De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afsluitstrippen***
- ***Beschadigde of verbogen ovenbehuizing***

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

☛ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

✉ Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
- **Reden:** stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Technische specificaties

NL

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz AC
Opgenomen vermogen Maximaal vermogen Magnetronfunctie Grill (verwarmingselement) Hete lucht (verwarmingselement)	 3100 W 1400 W 1300 W Max. 1700 W
Afgegeven vermogen	100 W / 900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 556 x 578 x 324 mm 375 x 392 x 251 mm
Inhoud	1,3 Cubic feet
Gewicht Netto	 ong. 24 kg

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 38 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Opmerking

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 39 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

Opmerking

CE137N_XEN-02931W-03_NL_0903.mif Page 40 Friday, September 3, 2010 6:27 PM

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	

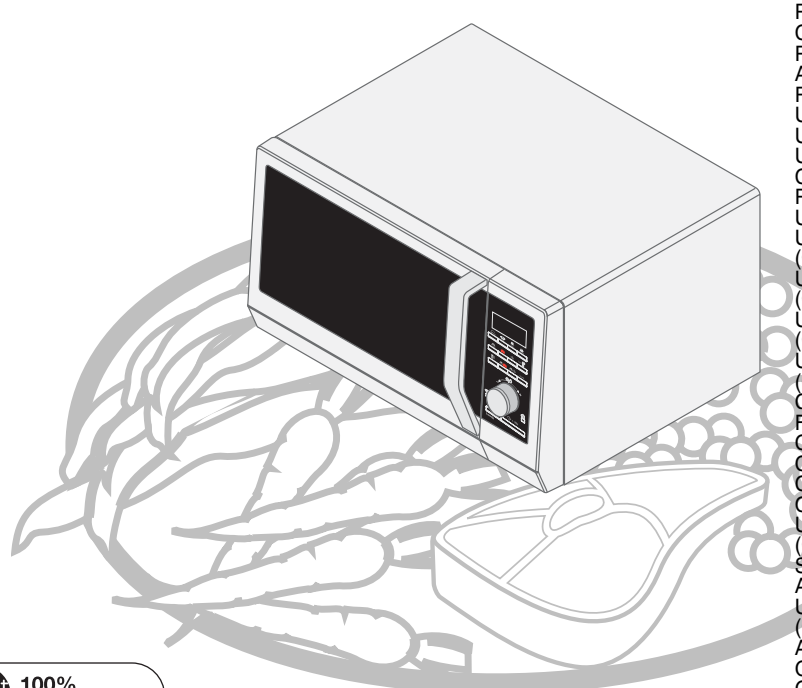
CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 1 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

CE137N / CE137NM
CE137NE/CE137NEM



Planet First 100% Recycled Paper

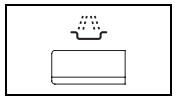
Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Présentation rapide 2
Utilisation du nettoyage vapeur (CE137NE/CE137NEM uniquement) 2
Tableau de commande 3
Four 4
Accessoires 4
Utilisation de ce mode d'emploi 5
Précautions d'emploi 5
Installation du four à micro-ondes 6
Réglage de l'horloge 7
Vérification du bon fonctionnement de votre four 7
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 7
Problèmes et solutions 8
Cuisson/Réchauffage 8
Puissances et temps de cuisson 9
Arrêt de la cuisson 9
Réglage du temps de cuisson 9
Utilisation de la fonction de cuisson automatique 10
Utilisation de la fonction de réchauffage automatique 11
Utilisation de la fonction décongélation 12
Cuisson en plusieurs étapes 13
Préchauffage rapide du four 13
Utilisation de la fonction Snack 14
Utilisation de la fonction Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique (CE137NE/CE137NEM uniquement) 15
Utilisation de la fonction manuelle Cuisson vapeur (CE137NE/CE137NEM uniquement) 17
Utilisation de la fonction manuelle Cuisson croustillante (CE137NE/CE137NEM uniquement) 19
Utilisation du plateau et de la grille métalliques rectangulaires (CE137NM / CE137NEM uniquement) 21
Cuisson par convection 23
Faire griller 23
Choix de la position de l'élément chauffant 24
Choix des accessoires 24
Combinaison des modes Micro-ondes et Gril 24
Combinaison des modes Micro-ondes et Convection 25
Utilisation de la fonction désodorisation (CE137N / CE137NM uniquement) 25
Sécurité enfants 25
Arrêt du signal sonore 25
Utilisation de la fonction de cuisson mémorisée (CE137N / CE137NM uniquement) 26
Arrêt manuel du plateau tournant 26
Guide des récipients 27
Guide de cuisson 28
Nettoyage du four à micro-ondes 36
Rangement et entretien du four à micro-ondes 37
Caractéristiques techniques 37

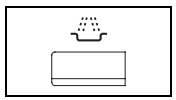
FR

Présentation rapide

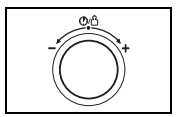
Si vous souhaitez faire cuire des aliments



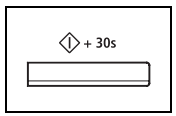
1. Placez les aliments dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ).



2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

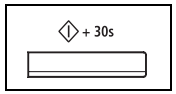


3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



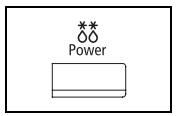
4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : la cuisson démarre
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires

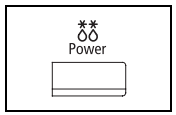


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+ 30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

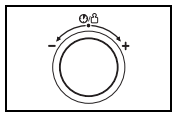
Si vous souhaitez faire décongeler des aliments



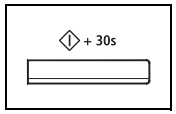
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Décongélation** ( ).



2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** ( ) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.



3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.

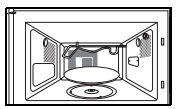


4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : la décongélation démarre
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

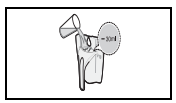
Utilisation du nettoyage vapeur (CE137NE/CE137NEM uniquement)

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four. Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de votre four.

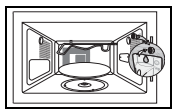
- N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
- Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.
- Il est préférable de lancer la fonction Désodorisation après avoir utilisé le nettoyage vapeur.
- Si la porte reste ouverte durant l'opération, le message « E - 47 » s'affiche.
  (La fonction de nettoyage vapeur rend l'eau de nettoyage très chaude à l'intérieur du four.).



1. Ouvrez la porte.

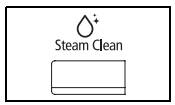


2. Remplissez le bol d'eau jusqu'au repère.
   (Le repère correspond à un volume d'environ 30 ml.)

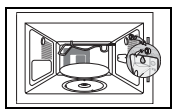


3. Placez le bol dans le four à droite

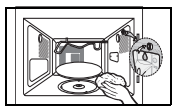
4. Fermez la porte.



5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** ( ).
   (L'ampoule reste allumée pendant le programme de nettoyage vapeur.)



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un torchon sec. Retirez le plateau et nettoyez uniquement sous la grille à l'aide de papier absorbant.

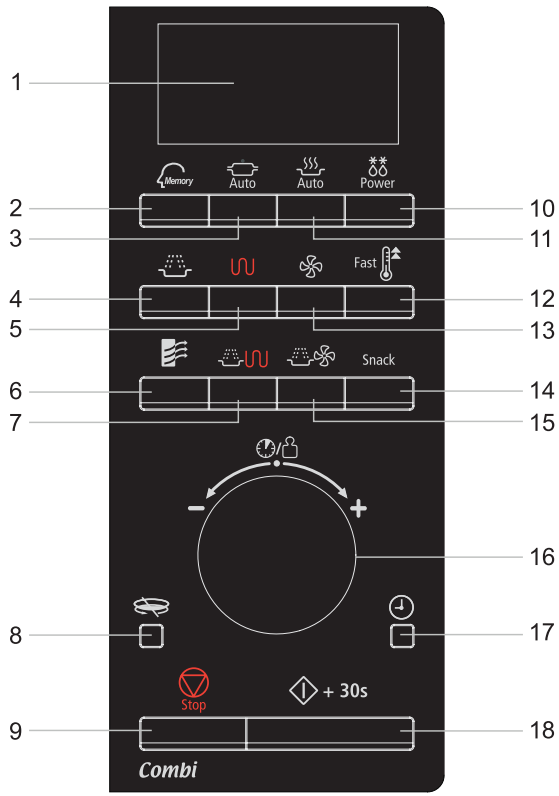
Attention !

- Le bol ne peut être utilisé qu'avec le mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four à micro-ondes et provoquer un incendie.

Tableau de commande

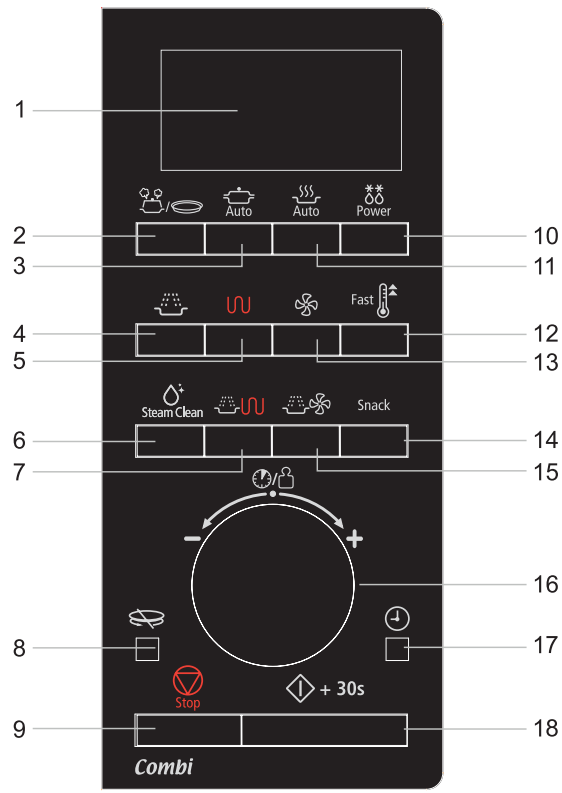
FR

Modèle : CE137N / CE137NM



1. ÉCRAN
2. BOUTON MÉMORISATION
3. BOUTON DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE
4. BOUTON MICRO-ONDES
5. BOUTON GRIL
6. BOUTON DÉSODORISATION
7. BOUTON MICRO-ONDES + GRIL
8. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT
9. BOUTON ARRÊT/ANNULER
10. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
11. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
12. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
13. BOUTON CONVECTION
14. BOUTON SNACK
15. BOUTON MICRO-ONDES + CONVECTION
16. BOUTON DE RÉGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité)
17. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
18. BOUTON DÉPART/+ 30s

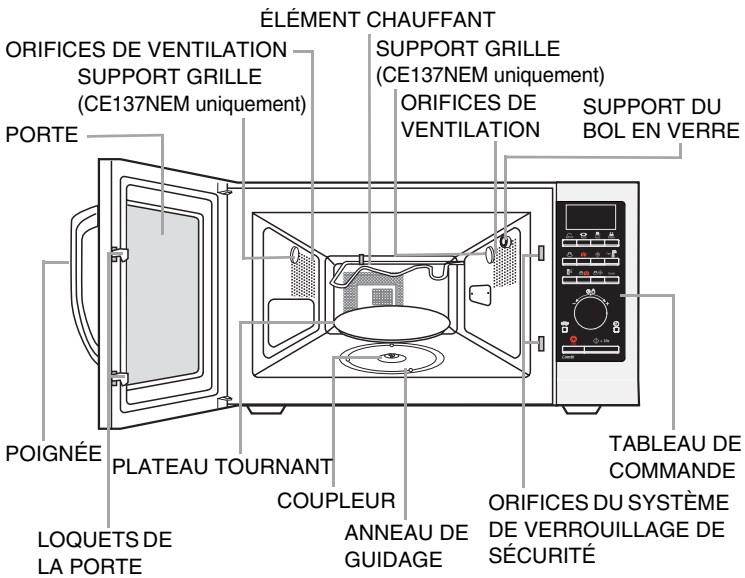
Modèle : CE137NE / CE137NEM



1. ÉCRAN
2. BOUTON DU MODE CUISSON VAPEUR ET CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE
3. BOUTON DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE
4. BOUTON MICRO-ONDES
5. BOUTON GRIL
6. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
7. BOUTON MICRO-ONDES + GRIL
8. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT
9. BOUTON ARRÊT/ANNULER
10. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
11. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
12. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
13. BOUTON CONVECTION
14. BOUTON SNACK
15. BOUTON MICRO-ONDES + CONVECTION
16. BOUTON DE RÉGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité)
17. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
18. BOUTON DÉPART/+ 30s

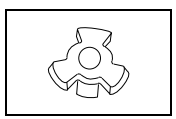
FR

Four

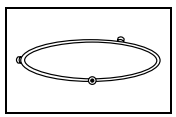


Accessoires

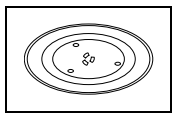
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



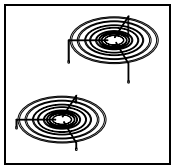
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.
   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



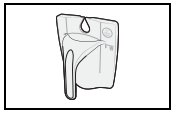
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



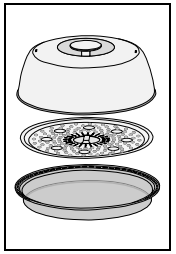
3. **Plateau** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



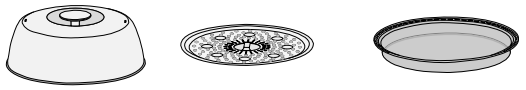
4. **Grilles métalliques** (grille supérieure, grille inférieure) : à placer sur le plateau.
   Fonction : ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille.
   Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.



5. **Bol d'eau de nettoyage** : à placer dans le four à droite. (CE137NE/CE137NEM uniquement)
   Fonction : le bol peut être utilisé pour le nettoyage.



6. **Cuiseur vapeur/Plat croustilleur :** à placer sur le plateau tournant. (CE137NE/CE137NEM uniquement)
   Fonction : le cuiseur est utilisé pour la cuisson à la vapeur. Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

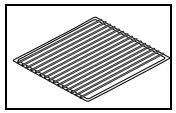


Couvercle en acier inoxydable ❇ | Plateau vapeur | Plat du cuiseur vapeur/Plat croustilleur

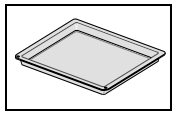
Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/ Cuisson croustillante automatique** ( ) **: S-1 à S-5** ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/ Cuisson croustillante automatique** ( ) **: C-1 à C-5** ».
- Assurez-vous d'avoir placé le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

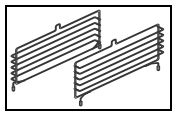
Accessoires (Suite)



1. **Grille métallique rectangulaire :** à placer dans la grille de soutien (CE137NM / CE137NEM uniquement)
   Fonction : la grille métallique rectangulaire est utilisée pour la cuisson par **convection**
   (Reportez-vous à la page 21.).



2. **Plateau métallique rectangulaire :** à placer dans la grille de soutien (CE137NM / CE137NEM uniquement)
   Fonction : la grille métallique rectangulaire est utilisée pour la cuisson par **convection**
   (Reportez-vous à la page 21.).



3. **Grille de soutien** à placer à droite et à gauche du four. (CE137NM / CE137NEM uniquement)
   Fonction : la grille métallique rectangulaire est utilisée pour la cuisson par **convection**
   (Reportez-vous à la page 21.).

Utilisation de ce mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce mode d'emploi vous offre de nombreux conseils pour une utilisation optimale de l'appareil :

- ***Précautions d'emploi***
- ***Accessoires et récipients***
- ***Conseils utiles***

Vous y trouverez également une présentation rapide des trois principaux modes de cuisson :

- ***Cuisson (mode micro-ondes)***
- ***Décongélation***
- ***Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage***

Pour vous permettre de mieux localiser les boutons, reportez-vous à la fin du mode d'emploi. Vous y trouverez une représentation détaillée du four et plus particulièrement du panneau de commande.
Deux symboles sont utilisés tout au long de ce manuel d'utilisation :

☛ **Important** ✉ **Remarque**

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

FR

Précautions d'emploi (suite)

- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

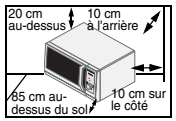
AVERTISSEMENT :
en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

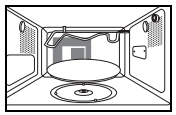
AVERTISSEMENT :
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Installation du four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.





1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre propre sécurité, branchez le câble sur une prise de terre 230 V-50 Hz CA à trois broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois internes et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

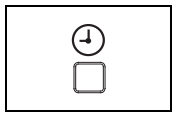
CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 7 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Réglage de l'horloge

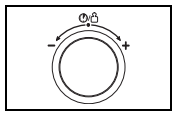
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Lorsque l'alimentation est fournie, « 0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement à l'écran. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

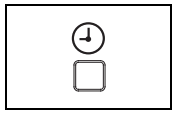
✉ N'oubliez pas de changez l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et inversement.



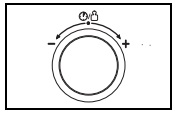
1. **Pour afficher l'heure au format...** — **Appuyez sur le bouton Horloge (🕘)...**
   12 heures — Une fois
   24 heures — Deux fois



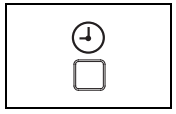
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘).



4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



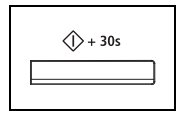
5. Une fois que l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘) pour lancer l'horloge.
   Résultat : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

✉ Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



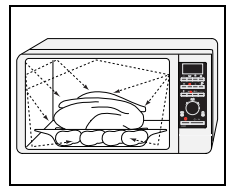
Appuyez sur le bouton **Départ** (◇) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que nécessaire.
Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

Fonctionnement d'un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en altérer la forme et la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- ***faire décongeler ;***
- ***faire réchauffer ;***
- ***faire cuire.***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

☛ La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

FR

Problèmes et solutions

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

- Ces phénomènes sont normaux.
  - De la condensation se forme à l'intérieur du four
  - De l'air circule autour de la porte et du four
  - Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
  - De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.
- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ** (◇) ?
  - La porte est-elle bien fermée ?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?
- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
  - Avez-vous choisi la puissance appropriée ?
- Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
  - Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
  - L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?
- Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.
  - Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
    - * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
    - * Solution : débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez l'horloge à nouveau.
- Le message « E - 24 » s'affiche.
  - Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Arrêt/Annuler » pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente Samsung.
Munissez-vous des informations suivantes :

- ***Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four***
- ***Les détails concernant votre garantie***
- ***Une description claire du dysfonctionnement***

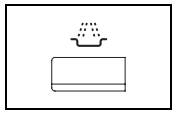
Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

Cuisson/Réchauffage

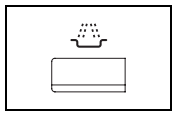
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

☛ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

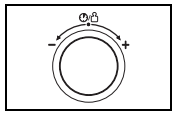
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



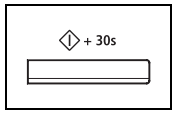
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ). <u>Résultat :</u> les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes)



2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. <u>Résultat :</u> le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇). <u>Résultat :</u> l'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** ( ). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

✉ Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

Puissances et temps de cuisson

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉ	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

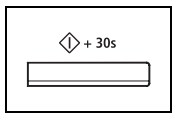
- ***contrôler la cuisson ;***
- ***retourner ou mélanger les aliments ;***
- ***les laisser reposer.***

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ** (◇).
définitivement	appuyer sur le bouton **Arrêt**. Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt**.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton + 30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- ***Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;***
- ***Augmentez le temps de cuisson restant.***



Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ** (◇).

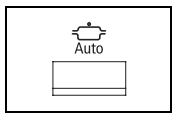
Utilisation de la fonction de cuisson automatique

FR

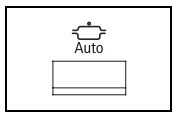
Les quatre fonctions de cuisson automatique ( ) comprennent/ donnent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant la molette.

☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

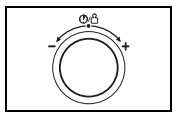
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



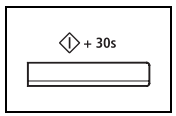
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** ( ).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson automatique** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes n °1 et 3 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril.

Le programme n °2 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection. Le programme n °4 combine les cuissons par micro-ondes et convection et par micro-ondes et gril.

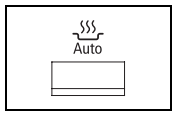
Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	Pommes de terre au four	2x200 g 4x200 g 6x200 g	4 à 5 min	Choisissez des pommes de terre de taille et de poids comparables (200 g environ chacune). Lavez-les et piquez la peau à l'aide d'une fourchette. Pour 2 pommes de terre, placez-les face à face et pour 4 ou 6, disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
2	Poulet rôti	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5 à 10 min.	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez de poivre, de sel et de paprika. Placez-le sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
3	Morceaux de poulet	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g	3 min	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Placez-les sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
4	Rôti de boeuf/ Rôti d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15 min	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.

Utilisation de la fonction de réchauffage automatique

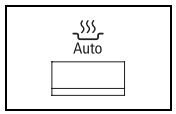
Les quatre fonctions de réchauffage automatique (Auto) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

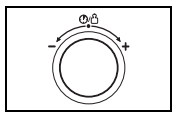
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



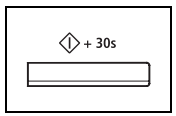
1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique** (Auto)



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique** (Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de réchauffage. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.

Les programmes 3 et 4 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	Plat préparé (réfrigéré)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2	Soupe/ Sauce (réfrigérée)	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2 à 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3	Pizza (surgelée)	300 g 400 g 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille supérieure.
4	Petits pains (surgelés)	100 à 150 g (2 morceaux) 200 à 250 g (4 morceaux) 300 à 350 g (6 morceaux) 400 à 450 g (8 morceaux)	3 à 5 min	Disposez 2 à 6 petits pains surgelés en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux pâtisseries surgelées telles que les ciabatta, les petites baguettes et les petits pains précuits.

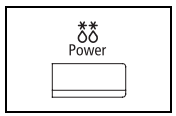
Utilisation de la fonction décongélation

FR

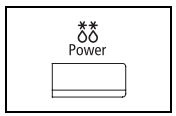
La fonction Décongélation ( ) permet de faire décongeler des biftecks, des côtelettes, de la viande hachée, des morceaux de poulet, de grosses pièces de viande, des poulets entiers, du poisson, du pain et des pâtisseries. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

☛ N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

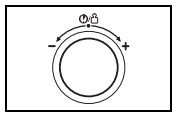
Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** ( ).

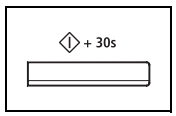


2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage**.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat :
- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** ( ) pour reprendre la décongélation.
Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

☛ Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 31 pour de plus amples détails.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

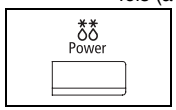
Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	**Biftecks, côtelettes, viande hachée, morceaux de poulet**	200 à 1200 g	10 à 60 min	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez les morceaux lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme est adapté à la cuisson de morceaux de viande peu épais tels que les biftecks, les côtelettes, les cuisses de poulet, le blanc de poulet, le filet de canard et la viande hachée.
2	**Grosse pièce de viande**	600 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la pièce de viande lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme est adapté à la cuisson des grosses pièces de viande (porc, boeuf, agneau) ou des gigots d'agneau.
3	**Poulet**	600 à 2000 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium et placez le poulet poitrine vers le bas. Retournez le poulet lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme est adapté à la cuisson des poulets entiers.
4	**Poisson**	200 à 2000 g	20 à 50 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
5	**Pain**	100 à 1000 g	5 à 20 min	Placez des tranches de pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-les au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle.
6	**Gâteau**	100 à 1500 g	5 à 60 min	Placez le gâteau sur le plateau. Ce programme convient à la cuisson de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celles des biscuits de Savoie, tartes au fromage, pâtes feuilletées, gâteaux aux fruits et biscuits roulés à la crème. En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

Cuisson en plusieurs étapes

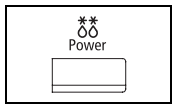
Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Exemple : vous souhaitez faire décongeler et cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi faire décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

- ***Décongélation***
- ***Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes***
- ***Gril pendant 15 minutes***

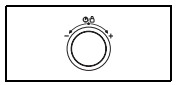
☛ La décongélation doit constituer la première étape. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une fois pendant les deux dernières étapes. Cependant, la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée deux fois (à deux puissances différentes).



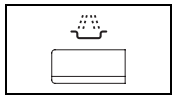
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (Power).



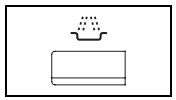
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** (Power).



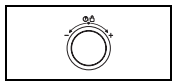
3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1800 kg dans cet exemple).



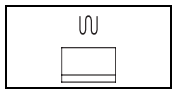
4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ).



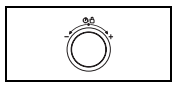
5. Réglez la puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** ( ) (450 W dans cet exemple).



6. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (30 minutes dans cet exemple).



7. Appuyez sur le bouton **Gril** ( ).

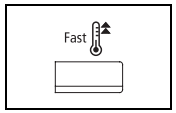


8. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (15 minutes dans cet exemple).

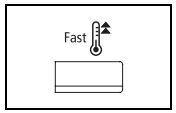
9. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : la cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Préchauffage rapide du four

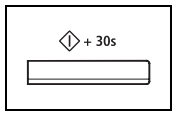
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).
Résultat : les indications suivantes s'affichent :
250 °C (température)



2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast) une ou plusieurs fois pour régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.
- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

✉ Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

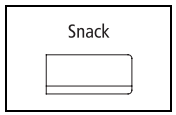
✉ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

FR

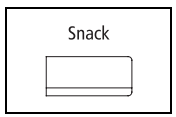
Utilisation de la fonction Snack

FR

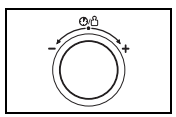
La fonction Junior/Snack propose six programmes automatiques pour hamburgers, mini ravioli, ailes de poulet surgelées, pizzas surgelées, pop-corn et nachos. Vous n'avez besoin de régler ni le temps, ni la puissance de cuisson. Vous pouvez définir la quantité en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche. Placez le plat au centre du plateau, puis refermez la porte.



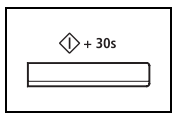
1. Appuyez sur le bouton **Snack**.



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Snack**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

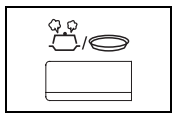
Le tableau suivant indique les programmes automatiques destinés aux aliments et snacks préférés des enfants ainsi qu'aux amuse-gueules. Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes n ° 1, 2, 5 et 6 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes. Le programme 3 combine l'énergie des micro-ondes à celle du grill. Le programme 4 fait appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	Hamburger (réfrigéré)	150 g (1 morceau) 300 g (2 morceaux)	1 à 2 min	Placez le hamburger (petit pain avec une tranche de bœuf) ou le cheeseburger sur du papier absorbant. Placez le hamburger au centre du plateau, ou les deux hamburgers de chaque côté du plateau. Après le réchauffage, garnissez-le de laitue, de tranches de tomate, de sauce et d'épices.
2	Mini ravioli (réfrigérés)	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique d'un film garanti micro-ondes. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
3	Ailes de poulet surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 min	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet (précuits et épicés) sur la grille métallique, côté peau vers le bas. Disposez-les en cercle. Retournez-les lorsque le signal sonore retentit.
4	Mini pizzas surgelées	150 g (4 à 6 morceaux) 250 g (7 à 9 morceaux)	-	Disposez uniformément les mini pizzas ou les mini quiches surgelées sur la grille.
5	Pop-corn	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
6	Nachos	125 g	-	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 15 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Utilisation de la fonction Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique (CE137NE/CE137NEM uniquement)

Les fonctions Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique ( ) proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



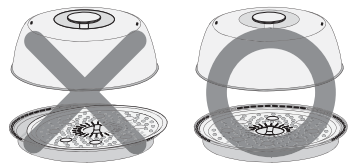
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique** ( ).

Utilisation du mode et du récipient

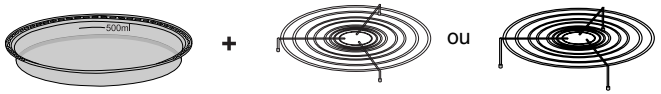
1. Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5

Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur | Plateau vapeur | Couvercle en acier inoxydable

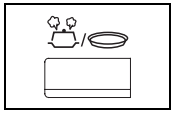
❇



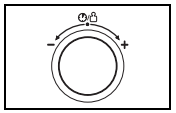
2. Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5



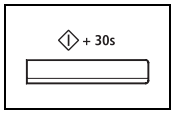
Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur | Grille inférieure | Grille supérieure



3. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson vapeur/ Cuisson croustillante automatique** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
- Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5
- Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5



4. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



5. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau.
  Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique** ( ) **: S-1 à S-5** ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/ Cuisson croustillante automatique**( ) **: C-1 à C-5** ».
- Assurez-vous d'avoir placé le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

✉ **Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?**
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

✉ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.

❇ **Important :**
le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 16 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Utilisation de la fonction Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique (CE137NE/CE137NEM uniquement) (suite)

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Cuisson vapeur/Cuisson croustillante, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.
Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec l'accessoire de la fonction Cuisson vapeur/Cuisson croustillante. Les programmes S-1 à S-5 sont utilisés avec le cuiseur vapeur tandis que les programmes C-1 à C-5 sont utilisés avec le plat croustilleur (plat du cuiseur vapeur) uniquement.

Pour ce qui est des programmes de cuisson à la vapeur (S-1 à S-5), les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Ces programmes conviennent aux portions et aux aliments de taille moyenne. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des morceaux ou des aliments de belle taille, laissez-les reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes après cuisson.
Lorsque vous faites cuire à la vapeur des aliments en tranches très fines, nous vous recommandons d'arrêter la cuisson automatique 2 à 3 minutes avant la fin en appuyant sur le bouton Arrêt.
Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code	Aliments	Quantité	Préparation des accessoires	Instructions
S-1	**Légumes en tranches**	200 à 500 g	Cuiseur vapeur plus 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes et coupez-les en tranches ou en morceaux de taille équivalente. Versez ½ *l* d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de morceaux de légumes de taille moyenne (ex. : brocolis, choux-fleurs et carottes en tranches).
S-2	**Légumes entiers**	200 à 800 g	Cuiseur vapeur plus 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes. Versez ½ *l* d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de légumes entiers (ex. : épis de maïs, artichauts, choux-fleurs, petites pommes de terre et choux en quartiers).
S-3	**Filets de poisson**	100 à 600 g	Cuiseur vapeur plus 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les filets de poisson. Versez ½ *l* d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur et disposez-y les filets de poisson côte à côte. Vous pouvez ajouter du sel, des fines herbes et 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson des filets de poisson (ex. : sébaste, lieu et cabillaud).
S-4	**Œufs durs**	150 à 500 g	Cuiseur vapeur plus 500 ml d'eau froide	Versez ½ *l* d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur. Percez 3 à 8 œufs frais d'environ 60 g chacun (taille moyenne) et placez-les dans les petites cavités du plateau. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable et placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
S-5	**Escalopes de poulet**	100 à 600 g	Cuiseur vapeur plus 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Versez ½ *l* d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Vous pouvez ajouter dans l'eau des fines herbes et des épices. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, disposez-y les filets en cercle et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant.

Utilisation de la fonction Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique (CE137NE/CE137NEM uniquement) (suite)

Avant d'utiliser les programmes de Cuisson croustillante (C-1 à C-5), faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau en mode 600 W + gril ou 600 W+250 °C pendant 3 à 5 minutes (suivez les instructions). Ces programmes combinent l'énergie des micro-ondes et l'énergie du gril ou l'énergie des micro-ondes et l'énergie issue de la convection.Utilisez des maniques pour retirer le plat du four !

Code	Aliments	Quantité	Préparation des accessoires	Instructions
C-1	**Pizza surgelée (-18 °C)**	200 g 300 g 400 g	Plat croustilleur/ 600 W + gril pendant 5 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + gril pendant 5 min. Posez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
C-2	**Mini rouleaux de printemps surgelés (-18 °C)**	125 g (5 morceaux) 250 g (10 morceaux)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + 250 °C pendant 5 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 250 °C pendant 5 min. Disposez les rouleaux de printemps sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.
C-3	**Baguettes surgelées (-18 °C)**	150 g (1 morceau) 250 g (2 morceaux)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + 250 °C pendant 5 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 250 °C pendant 5 min. Pour une baguette : placez-la de façon légèrement excentrée sur le plat croustilleur. Pour deux baguettes : placez-les côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure. Ce programme convient à la cuisson de baguettes garnies (ex. : légumes, jambon et fromage).
C-4	**Beignets de poulet surgelés (-18 °C)**	125 g 250 g	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + gril pendant 3 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + gril pendant 3 min. Badigeonnez le plat croustilleur d'une cuillère à soupe d'huile. Répartissez les beignets de poulet de manière homogène sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez-les lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
C-5	**Bruschetta surgelée (-18 °C)**	150 g (4 à 5 morceaux) 300 g (8 à 9 morceaux)	Plat croustilleur/ préchauffage 600 W + 250 °C pendant 5 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 250 °C pendant 5 min. Disposez les bruschettas en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.

Utilisation de la fonction manuelle Cuisson vapeur (CE137NE/CE137NEM uniquement)

FR

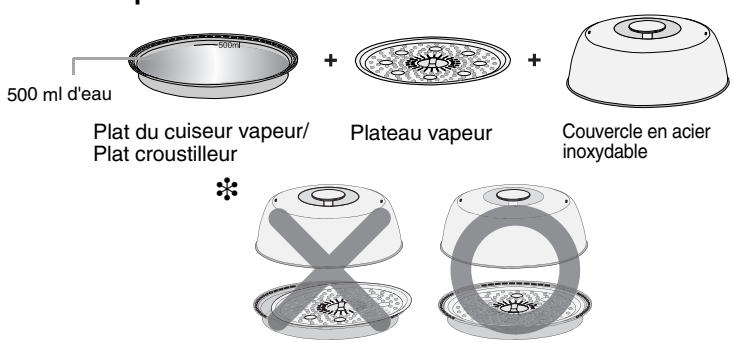
Avec le cuiseur vapeur, vous pouvez non seulement utiliser le mode de cuisson vapeur automatique, mais également le mode de cuisson vapeur manuelle en vous référant au tableau de cuisson vapeur manuelle situé à droite.

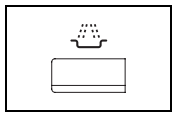
La procédure suivante explique comment utiliser la fonction manuelle de cuisson vapeur.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

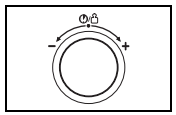
Posez le cuiseur (avec les aliments) au centre du plateau. Puis fermez la porte.

- **Avec le récipient.**

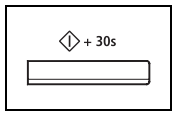




1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ).
   Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche.
   Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.
   Sélectionnez la puissance (900 W) indiquée dans les instructions de cuisson vapeur manuelle situées sur la page suivante.



2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.
   Réglez le temps de cuisson en vous reportant aux instructions sur la cuisson vapeur manuelle de la page suivante.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : l'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisation de la fonction manuelle Cuisson vapeur (CE137NE/CE137NEM uniquement) (suite)

FR

Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Assurez-vous d'avoir placé le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

✉ **Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?**
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

✉ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.

❇ **Important :**
le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments.
Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Instructions
Brocolis, morceaux	400 g	500	900 W	12-18	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400 g	500	900 W	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600 g	500	900 W	20-25	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Maïs en épis	400 g (2 morceaux)	500	900 W	23-28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400 g	500	900 W	10-15	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Légumes surgelés mélangés	400 g	500	900 W	18-23	Répartissez uniformément les légumes surgelés mélangés à -18 °C (ex. : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches) sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes de terre (petites)	500 g	500	900 W	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 g (4 pommes)	500	900 W	15-20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debouts côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	900 W	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 g (5 à 6 morceaux)	500	900 W	10-15	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2 à 3 morceaux)	500	900 W	12-17	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices. (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Escalopes de poulet	400 g (2 escalopes)	500	900 W	20-25	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.

Utilisation de la fonction manuelle Cuisson croustillante (CE137NE/CE137NEM uniquement)

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments tels que les pâtisseries et les pizzas. Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

Plat du cuiseur vapeur/Plat croustilleur | Grille inférieure | Grille supérieure

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.

☛ Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :

- Combinaison de la cuisson par convection (250°C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W)
- Combinaison de la cuisson par gril et de la cuisson par micro-ondes (puissance : 600 W)

☛ Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

❇ Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets pointus (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

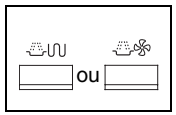
❇ Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

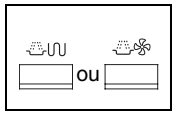
☛ Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.

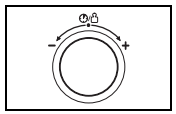
☛ Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau.



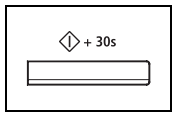
5. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** (ou).



6. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Cuisson combinée** (ou).



7. Réglez le temps de cuisson en tournant la **molette** jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche.



8. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : La cuisson démarre.

◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur ?**
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

✉ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.

❇ **Important :**
le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 20 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Utilisation de la fonction manuelle Cuisson croustillante (CE137NE/CE137NEM uniquement) (suite)

FR

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.
Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + gril pendant 5 min et respectez les durées et instructions indiquées dans le tableau.

Aliments	QUANTITÉ	PRÉCHAUFFAGE DURÉE en min	MODE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON en min	Instructions
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	3	300 W + gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.
Omelette	300 g	3-4	450 W + gril	3½-4½	Battez 3 œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, parsemez les dés de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure.
Légumes grillés	250 g	3-4	450 W + gril	7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais émincés (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2-3	1ère étape : 300 W + 250 °C 2ème étape : gril seul	1ère étape : 5-6 2ème étape : 4-5	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.
Pizza surgelée	350 g	4-5	600 W + gril	6-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Baguettes surgelées (surgelées)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.
Beignets de poulet (surgelés)	250 g	4	600 W + gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez-le avec une cuillère à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.

Utilisation du plateau et de la grille métalliques rectangulaires (CE137NM / CE137NEM uniquement)

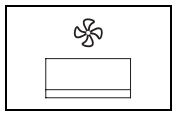
Le plateau et la grille métalliques rectangulaires permettent de faire cuire les gâteaux, les pizzas, les cookies, etc.

Ils peuvent également être utilisés pour la cuisson par convection.

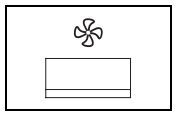
☛ Veillez à toujours utiliser des maniques lorsque vous manipulez les récipients situés dans le four.

1. Ouvrez la porte.
   Accrochez la grille de soutien sur les supports de la grille situés de part et d'autre des parois latérales du four à micro-ondes.

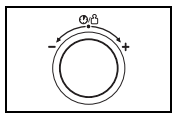
2. Placez les aliments à faire cuire sur la grille ou le plateau métallique rectangulaire, puis insérez entre les grilles de soutien.
   ☛ Vous pouvez placer les aliments à découvert dans un récipient et poser celui-ci sur la grille ou le plateau métallique rectangulaire.
   Fermez la porte.



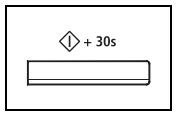
3. Appuyez sur le bouton **Convection** ( ).



4. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** ( ) pour régler la température.
   Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



5. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



6. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : la cuisson démarre.
   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Utilisez-les uniquement en mode Convection.

Retirez-les du four à micro-ondes lorsque vous ne cuisinez pas en mode Convection et entreposez-les dans un endroit sûr.

Guide de cuisson par convection pour les pizzas, les croissants, les petits pains et les gâteaux (pâte fraîche).

Désactivez le plateau tournant lorsque vous utilisez le plateau ou la grille métallique rectangulaire. Utilisez l'accessoire de cuisson en plusieurs étapes en mode Convection uniquement. Faites préchauffer le four à la température désirée à l'aide de la fonction automatique (sauf indications contraires indiquées dans le tableau).
Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection.

Aliments frais	Quantité	Préchauffage auto	Étape (Par le bas)	Puissance	Temps (min)	Instructions
Pizza	800 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Posez la pâte à pizza fraîche (300 g) sur le plateau métallique rectangulaire. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage.
Petits pains (pâte levée fraîche, réfrigérée)	400 g (8 morceaux)	180 °C	3	180 °C	14-16	Disposez uniformément les petits pains sur le plateau métallique rectangulaire.
Croissants (pâte réfrigérée)	250 g (6 morceaux)	180 °C	3	180 °C	10-13	Disposez les croissants frais sur plateau métallique rectangulaire.
Gâteau rectangulaire (gâteau marbré)	700 g	-	2	160 °C	55-60	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Gâteau hollandais (gâteau au beurre)	800 g	-	2	160 °C	55-65	Versez la pâte fraîche dans un moule en Pyrex rectangulaire (28 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Biscuit de Savoie	700 g	-	2	160 °C	35-40	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en Pyrex ou dans un moule en métal à revêtement noir. Placez le moule sur la grille, au centre du four.

Utilisation du plateau et de la grille métalliques rectangulaires (CE137NM / CE137NEM uniquement) (suite)

Guide de cuisson par convection pour les pizzas, les croissants, les petits pains et les gâteaux (pâte fraîche) - (suite).

Aliments frais	Quantité	Préchauffage auto	Étape (Par le bas)	Puissance	Temps (min)	Instructions
Gâteau aux noisettes	800 g	-	2	160 °C	60-65	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir (24 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille, au centre du four.
Génoise (gâteau roulé)	300 g	180 °C	4	180 °C	10-12	Étalez uniformément la pâte sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur le plateau métallique rectangulaire.
Galette aux pommes	1500 g	180 °C	3	180 °C	22-25	Étalez la pâte fraîche (600 g) sur le plateau métallique rectangulaire. Disposez les tranches de pomme sur le dessus. Ajoutez des amandes effilées ou de la poudre d'amande.
Muffins	500 à 600 g (12 morceaux)	180 °C	4	180 °C	18-21	Remplissez de pâte 12 compartiments d'un moule à muffins. Placez le plat sur la grille de cuisson.
Cookies	300 g (30 morceaux)	180 °C	4	160 à 180 °C	12-15	Formez de petites boules de pâte à cookies sur une feuille de papier sulfurisé préalablement disposée sur le plateau métallique rectangulaire.

Guide de cuisson par convection pour les produits préparés (pizzas, croquettes de pommes de terre et pâtes)

Désactivez le plateau tournant lorsque vous utilisez le plateau ou la grille métallique rectangulaire.

Utilisez l'accessoire de cuisson en plusieurs étapes en mode Convection uniquement.

Faites préchauffer le four à la température désirée (sauf indications contraires - voir tableau).

- Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection.

Aliments frais	Quantité	Auto Préchauffage	Étape (Par le bas)	Puissance	Temps (min)	Instructions
Pizza surgelée	1000 g	200 °C	2	200 °C	22-25	Placez la pizza surgelée sur la grille.
Frites au four surgelées	500 g	220 °C	3-4	220 °C	25-28	Disposez uniformément les frites sur le plateau métallique rectangulaire. Retournez régulièrement.
Croquettes surgelées	500 g	180 °C	3	180 °C	13-16	Répartissez uniformément les croquettes sur le plateau métallique rectangulaire. Retournez à mi-cuisson.
Gaufres de pommes de terre surgelées	500 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Disposez uniformément les gaufres de pommes de terre sur le plateau métallique rectangulaire. Retournez à mi-cuisson.
Mini rouleaux de printemps surgelés (à la chinoise)	250 g	220 °C	4	220 °C	10-12	Disposez les mini rouleaux de printemps sur le plateau métallique rectangulaire. Retournez à mi-cuisson.
Lasagnes fraîches (réfrigérées)	1000 g	220 °C	3	200 °C	25-30	Mettez les lasagnes dans un plat de taille adéquate (thermorésistant), puis posez le plat au centre de la grille.

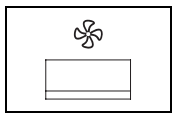
Cuisson par convection

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

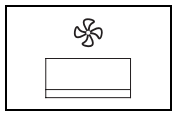
☛ Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous en page 13.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

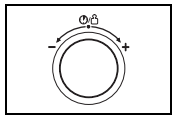
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.



1. Appuyez sur le bouton **Convection** ( ).
Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode Convection)
250 °C (température)

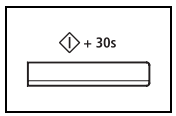


2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** ( ) pour régler la température.
(température : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : la cuisson démarre.

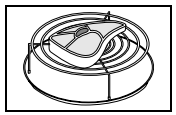
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ).

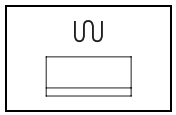
Faire griller

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- ***Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.***
- ***Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.***

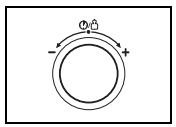


1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



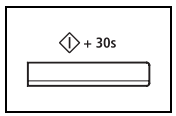
2. Appuyez sur le bouton **Gril** ( ).
Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode gril)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : la cuisson démarre.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

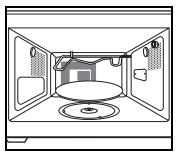
FR

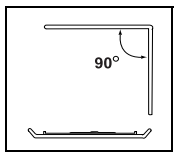
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. L'élément chauffant permet de cuire les aliments par convection, en mode gril ou à la broche. Deux positions sont disponibles :

- ***Position horizontale pour la cuisson par convection et en mode gril***

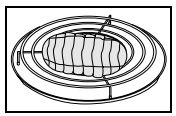
☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.





Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position horizontale (cuisson par convection et en mode gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Choix des accessoires



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.
Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.
Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients en page 27.

Combinaison des modes Micro-ondes et Gril

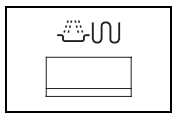
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

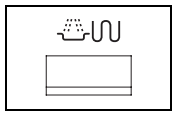
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

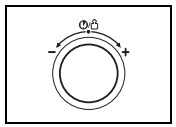
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Fermez la porte.



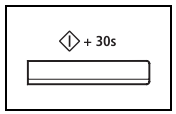
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + gril** ( ). <u>Résultat :</u> les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + gril** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300 W).
- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
<u>Résultat :</u>
- ◆ La cuisson combinée démarre.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Combinaison des modes Micro-ondes et Convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

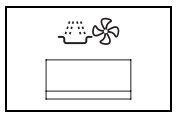
- ***les viandes rôties et les volailles ;***
- ***les tartes et les gâteaux ;***
- ***les plats à base d'œufs et de fromage.***

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

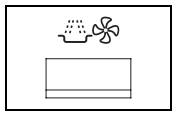
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

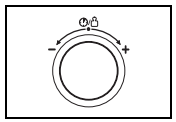
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



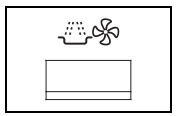
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ( ). Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W (puissance de sortie)



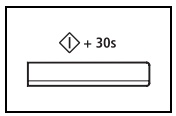
2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ( ).
(température : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180, 100 W).

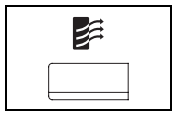


5. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ) .

Utilisation de la fonction désodorisation (CE137N / CE137NM uniquement)

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.
Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

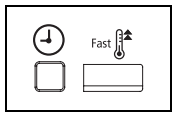


Appuyez sur le bouton **Désodorisation** ( ) après avoir nettoyé le four. Un signal sonore retentit quatre fois.

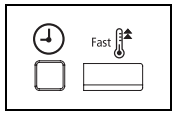
✉ La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.
✉ Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton + 30s.
✉ La durée maximale est fixée à 60 minutes.

Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



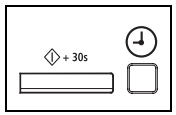
1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** ( ) et **Préchauffage rapide** ( ).
Résultat :
- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « **L** » signifiant Verrou.



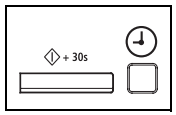
2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** ( ) et **Préchauffage rapide** ( ).
Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Départ** ( ) et **Horloge** ( ).
Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



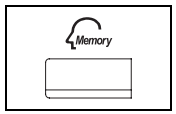
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Départ** ( ) et **Horloge** ( ).
Résultat : Le four fonctionne normalement.

FR

Utilisation de la fonction de cuisson mémorisée (CE137N / CE137NM uniquement)

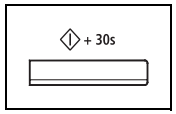
Si vous faites souvent cuire ou réchauffer le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances dans la mémoire du four afin de vous éviter de les régler à chaque fois.

Enregistrement des réglages



1. Pour programmer... / Réglage / Nouveau réglage — Appuyez sur le bouton **MÉMORISATION** ( ). Une fois (L'écran affiche **P**) / Deux fois (L'écran affiche **P**)

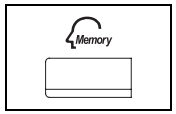
2. Choisissez votre programme de cuisson habituel (MO, Gril, MO + gril, Convection, MO + convection)



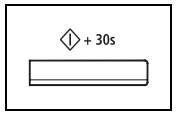
3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.

Utilisation des réglages

Tout d'abord, posez le plat au centre du plateau.



1. Appuyez sur le bouton **MÉMORISATION** ( ) .



2. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : La cuisson des aliments se déroule selon les réglages demandés.

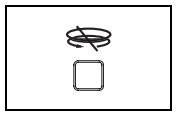
Arrêt manuel du plateau tournant

Le bouton Marche/Arrêt ( ) du plateau tournant permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

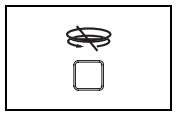
☛ Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

Attention ! Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.

Pourquoi ? Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).
Résultat : Le plateau ne tourne pas.



2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).
Résultat : Le plateau tourne.

✉ N'appuyez jamais sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ) pendant la cuisson. Annulez la cuisson avant d'appuyer sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 27 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipients ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé
✓✗ : à utiliser avec précaution
✗ : dangereux

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 28 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

FR

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes :
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique. (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés
Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson à votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Épinards	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15½-16½ 18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20½-21½ 23-24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g 375 g	900 W	16½-17½ 19-20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g 375 g	900 W	17½-18½ 20-21	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	11-12	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 29 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson à votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance maximale (900 W).

Aliments	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-7½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g 500 g	6-6½ 9-9½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g 500 g	4½-5 8-8½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g 500 g	3-3½ 7-7½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g 500 g	3½-4 6-6½	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g 500 g	5-5½ 8-8½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g 500 g	4½-5 7-8½	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4½-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g 500 g	5½-6 8½-9	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

- Évitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à une puissance de 900 W alors que d'autres préfèrent une puissance de 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection bouillante et toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Guide de cuisson (suite)

FR

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BÉBÉ

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37°C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s 1 min entre 10 s et 1 min 20 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 2 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 500 g	900 W	2½-3 4-4½	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 31 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Guide de cuisson (suite)

DÉCONGÉLATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en cours de décongélation en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : La décongélation se fera de manière plus uniforme si vous décongelez de petits morceaux de viande plutôt que de gros morceaux.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Aliments	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	500 g	13-15	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacun)	2 tranches 4 tranches	1-1½ 2½-3	5-10	Disposez les petits pains en cercle ou le pain verticalement (comme une tour) sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4½-5		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
- côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE :
lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :
- les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

IMPORTANT :
lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 32 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

FR

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Instructions
Tartines	4 morceaux (25 g/tartine)	Gril seul	5-6	3-4	Placez les tranches de pain côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	400 g (4 morceaux)	300 W + gril	7½-8½	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + gril	5½-6½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Placez la grille sur le plateau en émail. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	450 W + gril	6½-7½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Placez la grille sur le plateau en émail. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	2 x 200 g 2 x 400 g	600 W + gril	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Coupez les pommes de terre en deux. Pour 2 pommes de terre, placez-les face à face ; pour 4 pommes de terre, disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
Gratin de légumes/ pommes de terre (réfrigéré)	800 g	600 W + gril	16-17	-	Mettez le gratin frais dans un grand plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Lasagnes (réfrigérées)	800 g	600 W + gril	17-18	-	Mettez les lasagnes fraîches dans un grand plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pommes au four	4 pommes (environ 800 g)	300 W + gril	13-15	-	Épépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux) 800 g (4 morceaux)	300 W + gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille supérieure. Placez la grille sur le plateau en émail. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	500 g (4 à 5 morceaux)	Gril seul	12-14	10-12	Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Placez la grille sur le plateau en émail. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	650 g (4 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 13-14	Gril seul 9-10	Badigeonnez les escalopes de porc d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Placez la grille sur le plateau en émail. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	650 g (2 morceaux)	300 W + gril	10-11	9-10	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Placez la grille sur le plateau en émail. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson en mode Gril pour aliments surgelés

Préchauffez le gril à l'aide de la fonction Gril pendant 3 minutes, sauf indications contraires.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min)	Instructions
Viande pour hamburger (crue, surgelée)	2 morceaux (125 g) 4 morceaux (250 g)	450 W + Gril	5-6 8-9	Disposez les tranches de viande en cercle sur la grille supérieure. Retournez au bout de 3½ min (pour des pièces de 125 g) et au bout de 5 min (pour des pièces de 250 g). Mettez les tranches de viande dans des petits pains.
Hamburger, cheeseburger etc,(préparés, cuits avec des petits pains)	2 morceaux (300 g)	600 W + Gril sans préchauffage !	5-6	Mettez les hamburgers encore surgelés côte à côte sur un plat résistant aux flammes. Placez le plat directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	14-16	Mettez le gratin encore surgelé dans un plat rond en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	20-22	Mettez le gratin de poisson encore surgelé dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
Tous les récipients traditionnels peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes lors de la cuisson en mode Convection uniquement.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
Les aliments contenant de la pâte sont adaptés à ce mode de cuisson (gâteaux, tartes, etc.).

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
Les récipients doivent être adaptés à la cuisson au four (ex. : ustensiles en verre, en terre cuite ou en porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que tartes/ quiches, pizzas et viande

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min)	2. Temps 2ème côté (min)	Instructions
TARTE/ QUICHE Tarte/Quiche (déjà cuite et réfrigérée)	200 g 400 g	300 W + 180 °C	6-7 10-11	-	Posez la tarte/quiche réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
PIZZA Pizza réfrigérée (déjà cuite)	300 à 400 g	600 W + 220 °C	6-7	-	Placez la pizza sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	1er côté : 600 W + 160 °C 2ème côté : 600 W + Gril	20-22	13-15	Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, de sel et de paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Placez la grille sur le plateau en émail. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900 g 1300 g	450 W + 250 °C	14-16 18-20	12-14 14-16	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Placez la grille sur le plateau en émail. Laissez reposer 5 minutes.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 34 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que les petits pains, le pain et les gâteaux

Faites préchauffer le four à la température désirée (sauf indications contraires - voir tableau).

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée en min.	Instructions
PETITS PAINS Petits pains (cuits)	4 à 6 morceaux (env. 50 g chacun)	Convection uniquement 180 °C	3-4	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Petits pains (précuits)	4 à 6 morceaux (env. 50 g chacun)	100 W + 200 °C	7-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille supérieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Petits pains (pâte levée fraîche réfrigérée)	200 g (4 morceaux) 400 g (8 morceaux)	180 W + 220 °C	10-11 15-16	Disposez les petits pains en cercle sur du papier sulfurisé et placez le tout sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
PAIN Pain à l'ail (précuit et réfrigéré)	200 g (1 morceau)	180 W + 220 °C	7-8	Posez la baguette encore surgelée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille supérieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pain blanc (pâte levée fraîche)	750 g	180 W + 220 °C sans préchauffage !	21-23	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Incisez dans le sens de la longueur. Placez le pain sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Pain complet à la farine de blé et de seigle (pâte levée fraîche)	750 g	180 W + 220 °C sans préchauffage !	28-30	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Incisez dans le sens de la longueur. Placez le pain sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
GÂTEAU Gâteau marbré (au beurre)	500 g	180 W + 220 °C	19-21	Placez la pâte fraîche dans un petit moule rond en Pyrex (18 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Gâteau hollandais (au beurre)	800 g	180 W + 220 °C	22-23	Placez la pâte fraîche dans un moule en Pyrex rectangulaire (28 cm de longueur). Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Biscuit de Savoie	250 g	220 °C + 180 W	11-13	Placez la pâte fraîche dans un petit moule rond en Pyrex (18 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Pâte pour flan aux fruits (au beurre)	400 g	220 °C + 180 W	17-18	Prenez un moule rond en Pyrex (25 cm de diamètre). Couvrez le fond de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 20 à 30 minutes, puis recouvrez le gâteau de fruits et de glaçage.
Pâtisseries fraîches (pâte levée, fourrée)	250 g (5 morceaux)	100 W + 200 °C	11-12	Disposez les pâtisseries en cercle sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille inférieure. Ne placez rien au centre du plat. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Muffins	400 g (6 morceaux)	180 W + 200 °C	14-16	Versez la pâte dans un plat à muffins en métal à revêtement noir. Posez le plat sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 5 minutes.
Brownies	650 g	180 W + 200 °C	20-22	Versez la pâte dans un plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 35 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson par convection pour les aliments surgelés tels que les petits pains, le pain, les gâteaux et les pâtisseries

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée (sauf indications contraires - voir tableau).

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à ce mode de cuisson.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée en min.	Instructions
Petits pains (précuits)	6 morceaux (env. 50 g chacun)	180 W + 200 °C	6-7	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Petits pains (précuits)	6 morceaux (env. 50 g chacun)	180 W + 200 °C	6½-7½	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Croissants (précuits)	4 morceaux (env. 50 g chacun)	180 W + 200 °C	4-5	Placez les croissants sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes/pain à l'ail (précuit(es))	200 à 250 g (1 morceau)	180 W + 200 °C	9-10	Posez la baguette encore surgelée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes avec garniture (ex. tomates, fromage, jambon, etc.)	250 g (2 morceaux)	450 W + 200 °C	6-7	Disposez les baguettes encore surgelées côte à côte sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gâteau (précuit avec une garniture aux fruits)	400 à 500 g	180 W + 180 °C sans préchauffage !	8-10	Posez le gâteau sur du papier sulfurisé. Placez les gâteaux de petit diamètre sur la grille inférieure et ceux de grand diamètre sur la grille supérieure. Laissez reposer 15 à 30 minutes après la cuisson. Astuce : laissez le gâteau au four et servez-le chaud.
Feuilletés (pâte crue farcie)	250 g (5 à 6 morceaux)	180 W + 220 °C	10-11	Posez les feuilletés sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson par convection pour les pizzas, les pâtes, les frites et les beignets de poulet

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée (sauf indications contraires - voir tableau).

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à ce mode de cuisson.

Aliments	Quantité	Puissance	Durée en min.	Instructions
Pizza (précuite)	300 à 400 g	600 W + 250 °C	12-14	Placez une pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
2 baguettes garnies (précuites)	2x125 g	300 W + 220 °C	10-12	Placez deux baguettes sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Lasagne/ Cannelloni	400 g	450 W + 200 °C	20-22	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin (macaroni, tortellini)	400 g	450 W + 200 °C	18-20	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin encore surgelé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Croquettes (pommes de terre)	500 g	180 W + 250 °C	16-18	Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 36 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Guide de cuisson (suite)

FR

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée équipée d'un couvercle. Faites cuire à couvert pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W.
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments du four à micro-ondes suivants :

- ***Les surfaces intérieures et extérieures***
- ***La porte et les joints d'étanchéité***
- ***Le plateau et l'anneau de guidage***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

✉ Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent mentionner qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***Charnière cassée***
- ***Joints détériorés***
- ***Habillage déformé ou embouti***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes est habilité à effectuer ces réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
- **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Caractéristiques techniques

FR

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1300 W
Convection (élément chauffant)	1700 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x P x H)	
Extérieures	556 x 578 x 324 mm
Intérieures	375 x 392 x 251 mm
Capacité	1,3 pied cube
Poids	
Net	24 kg env.

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 38 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Remarque

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 39 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

Remarque

CE137N_XEN-02931W-03_FR_0903.mif Page 40 Friday, September 3, 2010 6:20 PM

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	